



CASTAGNOLE DELLE LANZE

GRIGNOLINO D'ASTI

Grignolino d'Asti DOC

Il Grignolino d'Asti DOC è l'espressione più autentica di un vitigno autoctono piemontese fiero, antico e spiccatamente originale. Definito storicamente come "il più bianco dei rossi" per il suo colore scarico e la sua sorprendente freschezza, incarna un'eleganza d'altri tempi che affascina i moderni estimatori alla ricerca di vini identitari e non omologati

VITIGNO: 100% Grignolino

GRADAZIONE: 14%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

SUOLO: Sabbioso-limoso e calcareo-marnoso

PERIODO DI VENDEMMIA: Fine settembre

VINIFICAZIONE: Diraspatura totale, pressatura soffice delle uve. Selezione dei lieviti, fermentazione a temperatura controllata in serbatoi termocondizionati. Macerazione per 7-8 giorni e svinatura a residuo zuccherino ancora presente, per completare la fermentazione a contatto con le bucce. Affinamento in serbatoi d'acciaio per 6 mesi prima dell'imbottigliamento

COLORE: Rosso rubino pallido con lievi riflessi porpora e tendente all'arancione con l'invecchiamento

PROFUMO: Poco intenso, gradevolmente fruttato, in particolare frutti di sottobosco. Presenza di note speziate: tratto più caratteristico è una netta e nitida nota di pepe nero e pepe bianco, accompagnata da sfumature di chiodo di garofano e cannella

SAPORE: Asciutto, austero, corposo, di moderata acidità, leggermente tannico con retrogusto ammandorlato. L'invecchiamento gli conferisce una certa morbidezza

ABBINAMENTI: Si accosta in modo eccellente ad antipasti delicati, salumi speziati, uova, minestre e zuppe, primi e risotti asciutti, tortellini e ravioli di magro in brodo, paste asciutte condite con formaggi, pollame, carni bianche, carni grigliate, formaggi freschi e semi stagionati. Grazie alle sue caratteristiche speziate in molti lo accompagnano anche a piatti di pesce in umido

TEMP. SERVIZIO: 12 – 14 °C

FORMATI: 0,75 l



Dogliotti 1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT) - Italia
info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com