

DOGLIOTTI 1870

## GRIGNOLINO D'ASTI DOC

**Denominazione:** Grignolino d'Asti DOC

**Vitigno:** 100 % Grignolino

**Gradazione alcolica:** 13 % Vol

**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, con profumo floreale che ricorda i fiori di campo

**Sapore:** Asciutto, austero, corposo, di moderata acidità, leggermente tannico con retrogusto ammandorlato.

L'invecchiamento gli conferisce una certa morbidezza

**Abbinamenti:** E' un vino da tutto pasto. Tuttavia si accosta in modo eccellente con 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 a carne grassa

**Temperatura di servizio ideale:** 15 - 18 ° C

**Bicchieri consigliato:** Calice grande e largo per vini rossi giovani

**Invecchiamento:** Si consiglia di consumarlo giovane



Dogliotti1870 Snc

Via Fratelli Vicari, 70 - 14054 Castagnole Lanze (AT)

Tel/Fax 0039 0141 878153 - info@dogliotti1870.com - www.dogliotti1870.com

C.F. e P.IVA 01521520054 - REA 122.046 C.C.I.A.A. Asti