

# Grignolino d'Asti

Il Grignolino è uno dei vini caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. Il nome deriva dal termine dialettale del seme dell'acino d'uva detto "**grignola**" poiché ne contiene numerosi rispetto ad altre varietà.

**DENOMINAZIONE:** Grignolino d'Asti d.o.c.

**VARIETÀ:** Grignolino.

**VIGNETI:** diversi, prevalentemente giovani, con una densità media di 5000 piante per ettaro.

**FERMENTAZIONE:** in acciaio inox a temperatura controllata per 8 gg.

**MATURAZIONE:** in vasche di acciaio inox per circa 4 mesi ed una permanenza in bottiglia per circa 2 mesi.

**CARATTERISTICHE:** colore rosso rubino chiaro. Profumo fiorito e delicato, con caratteristiche sensazioni di rosa. Sapore molto fresco e sapido, sottile e lungo, anche in bocca si ribadisce la nota di rosa.

Vino da tutto pasto, particolarmente delicato, adatto con antipasti, minestre in brodo e pesce.

Da bere giovane, stappato al momento, fresco di cantina.

Servire a 8-12 °C in primavera-estate e 15-18 °C in autunno-inverno.



**“Braidà”**