

# Limonte

Il Grignolino è uno dei vitigni caratteristici e storici del Piemonte ed il suo valore viene ancor di più elevato dalla limitata quantità prodotta. E' identificato da sempre con caratteristiche di finezza e leggerezza e normalmente impiantato in terreni leggeri e sciolti mentre i nostri vigneti sono molto ricchi di limo (da qui il nome del vino) e argilla per conferire maggiore struttura al vino.

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

**VIGNETO:** comune di Rocchetta Tanaro, anno d'impianto 2010, densità 5500 piante per ettaro, esposizione sud/est. Tessitura del vigneto: 40% limo, 30% sabbia, 30% argilla.

**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:** Brillante, rosso granato con riflessi rubini.

Profumi floreali con le rose" carnose" in maggior evidenza, fieno ancora fresco, frutta come albicocca, prugna gialla e corollario di fragoline, lamponi e ciliegia. Al palato, fresco e vinoso, finemente polposo ripropone con medesima intensità la rosa e i frutti espressi all'olfatto.

La trama tannica si presenta inizialmente fine per diventare importante ed aggressiva in seguito.

Buon equilibrio e persistenza. Vino da tutto pasto, delicato, adatto con antipasti, minestre e pesce.

STAPPARE MEZZ'ORA PRIMA e Servire a 8-12 C in primavera - estate e 15-18 C in autunno-inverno



“Braidà”