

# Limonte

Der Grignolino ist einer der charakteristischsten Rebsorte des Piedmonts, und sein wert ist aufgrund der beschränkten produzierten menge noch höher. Der normalerweise in leichten, lockeren Böden gepflanzte Grignolino zeichnet sich seit jeher durch seine Feingliedrigkeit und Leichtigkeit aus. Unser neuer Weingarten dagegen steht auf einem Boden, der besonders reich an Ton und Schluff (=„limo“, von dem auch die Bezeichnung des Hügels stammt) ist.

## BEZEICHNUNG:

Grignolino d'Asti d.o.c.

## WEIN:

verschiedene, überwiegend jungen, mit einer mittleren Dichte von 5000 Pflanzen pro Hektar.

## GÄRUNG:

8 tage lang in edelstahlbehältern bei kontrollierter temperatur.

## REIFUNG:

ungefähr 4 monate lang in edelstahlbecken und weitere 2 monatige reifung in der flasche.

## EIGENSCHAFTEN:

Helles Granatrot mit rubinen Reflexen. In der Nase intensives blumiges Bouquet, das an Rosen erinnert mit Noten von hellen roten Beeren, Am Gaumen frische Säure, deutliches Mandelbitter, das den langen Abgang prägt, florale Noten mit Aromen von Kirsche und helle rote Beeren, sehr harmonisch, süffig und trinkfertig. Der besonders delikate Wein passt zum ganzen Menu, insbesondere zu Vorspeisen, klaren Suppen und Fisch.

BEI 10-12 °C im frühling und sommer und 15-18 °C im herbst und winter servieren.



“Braidà”