



SANSOERO

PIEMONTE

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

GRIGNOLINO

Da uve Grignolino, tipico vitigno piemontese tradizionalmente coltivato nel Monferrato Astigiano. Il nome Grignolino, sembra derivare da “grignola”, un termine dialettale usato per indicare i vinaccioli (semi) dell’uva, più numerosi in questa varietà rispetto ad altre.

IN VIGNA: Leggero diradamento dei grappoli nel mese di agosto e raccolta manuale delle uve a settembre.

IN CANTINA: Scelta e controllo delle uve sul tavolo di cernita seguita da diraspapigiatura soffice. Macerazione a freddo prefermentativa a 8 – 10 °C del pigiato per 6 – 7 giorni al fine di ottenere una maggior estrazione di colore e profumi varietali più intensi. Innalzamento della temperatura a 20 °C ed avvio della fermentazione alcolica. Temperatura massima di fermentazione 24 – 25 °C. Svinatura dopo 1 – 2 giorni di fermentazione.

AFFINAMENTO: Malolattica ed affinamento in vasca di acciaio fino alla primavera.

PRODUZIONE: 7.000 bottiglie.

FORMATI: 0,75 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino chiaro, profumo delicato e caratteristico con sentori di viola, rosa e lampone. Sapore pieno, leggermente tannico, con gradevole finale ammandorlato.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Antipasti, salumi, paste, carni bianche e pesci al forno oppure affumicati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18 °C

Marchesi Alfieri