

VINO



ROSSO

# GRIGNOLINO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Vino ottenuto dalla vinificazione delle uve del vitigno omonimo, che deve il suo nome al fatto che sembra leggero e si beve volentieri, ma poi fa "ridere" (in piemontese ridere si dice "grignè"). La vendemmia avviene verso la metà di settembre ed è un ottimo vino novello.

Alla degustazione è un vino di color rosso rubino, tenue e brillante. Il profumo è intenso, ma delicato con una stuzzicante venatura vinosa. Il sapore è asciutto e leggermente tannico. La gradazione è 12-12,5% vol.

È un vino che si adatta bene con gli antipasti e tutti i tipi di carne bianca. Da servire ad una temperatura sui 10-12°.

