



Alle Tre Colline



Vini rossi

Piemonte

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Grignolino

IN VIGNA

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Comune di Albugnano (AT), 450 metri s.l.m. con esposizione sud, sud-ovest

VARIETA': 100% grignolino

EPOCA DI RACCOLTA: tra la seconda e la terza settimana di settembre

ANNO DI IMPIANTO: 2002

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Gujot tradizionale

TIPOLOGIA DI TERRENO: terreno limo-sabbioso

RESA ETTARO: 90 q/ha

IN CANTINA

LAVORAZIONE E VINIFICAZIONE: diraspo-pigiatura, fermentazione alcolico con macerazione di 5/7 giorni (a seconda dell'annata) a temperatura controllata in vasche di acciaio inox

AFFINAMENTO: non previsto

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Dotato di colore rosso rubino scarico tendente quasi ad un rosato. Al naso emergono piccoli frutti rossi come la fragolina e il lampone con una nota di pepe verde. Al palato è dotato di una bella freschezza con un tannino asciutto e ben equilibrato

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: pasta, risotti e carni bianche o pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16°C



Az. Agr. Alle Tre Colline di Carossa F.
Albugnano (AT), Italia