alessandro mo
COAZZOLO

PIEMONTE GRIGNOLINO

Denominazione di origine controllata



Vitigno: 100% Grignolino

Zona di Produzione: Coazzolo (Asti), Italia

Esposizione vigneti: est

Vendemmia: seconda metà di settembre, manuale

Resa per ettaro: 90 q.li

Alcool: 12,5-13% vol.

Vinificazione: diraspatura e pigiatura dell'uva appena raccolta; lunga macerazione delle bucce per tutta la durata della fermentazione alcolica, con frequenti rimontaggi alternati a délestage. Svolge la fermentazione malolattica e successivamente riposa in serbatoi di acciaio inox per alcuni mesi.
Imbottigliamento: tarda primavera o inizio estate.

Caratteristiche: colore rosso rubino tenue.
Profumi floreali e speziati che ricordano la rosa, il geranio e il pepe nero. Di medio corpo, fresco, dal sapore asciutto e dalla buona - talvolta spiccata - tannicità.

Abbinamenti: ideale con salumi e formaggi mediamente stagionati, zuppe e fritto misto alla piemontese.

Temperatura di servizio: 14-16°