



# **GRIGNOLINO** **DEL MONFERRATO CASALESE** **D.O.C.**

## **VARIETA':**

GRIGNOLINO 100%

## **VIGNETI:**

Da vigneti situati in diverse posizioni di pregio sulle colline di Rosignano Monferrato.

## **VINIFICAZIONE:**

In acciaio. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce.

## **AFFINAMENTO:**

In acciaio per circa sei mesi.

## **NOTE:**

Speziato e sapido, con sentori di frutta matura. Di media struttura, ma di grande fragranza. Ottimo con il pesce. Va servito leggermente fresco.

