

Sansero

PIEMONTE GRIGNOLINO

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA



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 e successivo imbottigliamento nel mese di aprile.

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