



• A L E M A T •

I NOSTRI VINI



EMILIO

Grignolino d'Asti D.O.C.

Vitigno: Grignolino 100%

Vinificazione: fermentazione in fusti d'acciaio a temperatura controllata di 24°C sulle bucce; dopo qualche giorno si procede alla svinatura. Segue la fermentazione malolattica alla temperatura controllata di 20°C.

Affinamento: in acciaio per 4/5 mesi, seguito da affinamento in bottiglia per 1 mese.

Colore: rubino chiaro e brillante.

Profumo: all'inizio sentori speziati, pepe nero, e di piccoli frutti rossi, poi evolve nel bicchiere offrendoci un seguito più morbido e ampio con note di frutta più dolce.

Sapore: avvolgente ed intenso, dalla buona persistenza, con il tannino leggero caratteristico del Grignolino appena percettibile.

Temperatura di servizio: 14°C

Abbinamenti: salumi e antipasti della tradizione piemontese, primi piatti come agnolotti del plin, carni bianche, bagna caoda. Ideale come aperitivo, da provare con piatti di pesce.