GOZZELINO®

Viticoltori dal 1914

GRIGNOLINO D'ASTI DOC
"LUIGI"

ZONA DI PRODUZIONE: Costigliole d'Asti

TERRENO: Medio impasto, sabbioso, argilloso e calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Il tradizionale "Guyot" piemontese

RESA PER ETTARO: 80 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI: 10-20 anni

UVAGGIO: 100% Grignolino

VINIFICAZIONE ED INVECCHIAMENTO: Selezione e raccolta delle uve a cui fa seguito una pigiatura soffice. La fermentazione avviene in vasca di acciaio inox con macerazione per 5 giorni ad una temperatura di 25/26°. L'invecchiamento continua in vasche di acciaio per almeno 6 mesi e in bottiglia per minimo 2 mesi

COLORE: Rosso rubino, con riflessi aranciati

PROFUMO: La sensazione olfattiva rimanda al sentore tipico del vitigno, con note di susina, ciliegie e rose

SAPORE: Freschezza intensa e tannini saporiti rendono questo vino molto equilibrato

GRADAZIONE ALCOLICA: 13%

ACIDITA' TOTALE: <5,5 gr./l

ZUCCHERI RESIDUI: 2 gr./

ABBINAMENTI: La versatilità di questo vino consente di gustarlo fresco, come aperitivo, oppure a temperatura ambiente con piatti semplici, salumi e formaggi di media stagionatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12° C.

PREMI E RICONOSCIMENTI:

2024 GAMBERO ROSSO > 2 BICCHIERI NERI (ANNATA 2021)
2024 VINIBUONI D'ITALIA > 4 STELLE (ANNATA 2021)
2024 LUCA MARONI > 89 PUNTI (ANNATA 2021)
2024 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2021)

N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti

Azienda Agricola Gozzelino Sergio Strada Bricco Lu 7 - 14055, Costigliole D'Asti E-mail: gozzelinosergio@gmail.com Tel: 0141.966134 www.gozzelinovini.com