

AZIENDA AGRICOLA CAPRI
DI FRANCO BRUNO PIERLUIGI
STRADA VALLESCURA, 22
14035 GRAZZANO BADOGGIO (AT)



GRIGNOLINO D'ASTI DOC BEL NININ



DENOMINAZIONE

100% Grignolino d'Asti DOC.

TIPO DI UVA

100 % Grignolino.

TERRENO

Calcereo con tessitura limoso-argillosa.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A Guyot semplice.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

L'uva selezionata viene vendemmiata a partire dalla fine di settembre fino alla metà di ottobre. Dopo la pigiatura la fermentazione avviene in fermentini di acciaio inox a 26°C macerando per un periodo di 4 - 5 giorni. La fermentazione malolattica segue spontaneamente.

AFFINAMENTO

In acciaio per 3 mesi e per altri 5 mesi in bottiglia prima della sua messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino chiaro; profumo delicato, persistente, con chiare note di frutta rossa leggermente acerba e una sensazione di pepe verde. Sapore morbido, asciutto con retrogusto piacevolmente mandorlato e amarognolo.

Gradazione alcolica: 14% vol.

ABBINAMENTO IN CUCINA

Si accompagna ad antipasti caldi, salumi, minestre, carni bianche arrosto e in umido, fritto misto alla piemontese. E' il vino rosso ideale per l'accompagnamento a tutto pasto.

Servire a 15-18°C. D'estate si può consumare leggermente più fresco.