



LA MONDIANESE

Grignolino d'Asti D.O.C.

Varietà: 100% Grignolino.

Collocazione dei Vigneti: Vigneti di proprietà dislocati intorno all'azienda.

Suolo: Di origine sedimentaria marina, calcarei a tessitura franco-limosa.

Produzione per ettaro: 50-60 q/Ha.

Piante per ettaro: 5000.

Sistema di allevamento: A spalliera con potatura Guyot.

Inizio vendemmia: Metà Settembre.

Vinificazione: In acciaio con fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento/Stoccaggio: In acciaio.

Gradazione alcolica: 13,5%–14,5% Vol.

Colore: Rosso rubino di media intensità.

Profumo: Netto, delicato che rimanda a sensazioni di ciliegia e amarena.

Sapore: Asciutto e armonico con leggera nota tannica tipica della varietà.

Temperatura di degustazione: 16-18°C. Servito freddo è ottimo come aperitivo.

Abbinamenti: Ottimo anche per accompagnare cibi grassi, la sua tannicità "pulisce" la bocca, perciò è ottimo con salumi, cacciagione e formaggi freschi.

D&Vine Società Agricola Semplice

Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno Monf.to (AT) – Italy

C.F. e P.IVA 01725100059 cell. +39 320 8938182

e-mail: marketing.lamondianese@gmail.com sito web: www.lamondianese.com