LA MONDIANESE

Grignolino d'Asti
D.O.C.

Varietà: Grignolino in purezza.
Collocazione dei Vigneti: I vigneti sono collocati in una zona collinare in una splendida posizione nel comune di Montemagno.
Suolo: Di origine sedimentaria marina, calcarei a tessitura franco-limosa.
Produzione per ettaro: 70-80 q.
Piante per ettaro: 5000.
Sistema di allevamento: A spalliera con potatura gujot.
Inizio vendemmia: Da metà settembre a metà ottobre.
Vinificazione: In acciaio.
Stoccaggio: In acciaio.
Affinamento: 6-8 mesi in barrique usate.
Gradazione alcolica: 12,5 – 13,5% vol.
Colore: Rosso di media intensità.
Profumo: Netto, delicato.
Sapore: Asciutto, mediamente alcolico, armonico con leggera nota tannica.
Temperatura di degustazione: 16-18°C.
Abbinamenti: Ottimo abbinato al tartufo, ad antipasti caldi e primi a base di formaggi, erbette, carne e pesce, con salse mediterrane e speziate.

La Mondianese Società Semplice Agricola
Cascina Mondianese 12, 14030 Montemagno (AT)
C.F. e P.IVA 01307910057 Tel. +39 (0) 141 63422
Mail: marketing.lamondianese@gmail.com Web: www.lamondianese.com