

# 34

FILARI di VITI



LA TOMMASINA

## Grigné

VINO ROSSO

### 2018



Nome	<b>Grigné</b>
Vitigno	100% Grignolino
Tipo di allevamento	Guyot
Origine	Frassinello Monferrato
Esposizione	Sud
Altitudine	150 mt
Terreno	Medio impasto alcalino, calcareo. Vigna di 20 anni.
Vinificazione	2 settimane con 2 follature giornaliere
Affinamento	11 mesi in botti di alluminio e vetroresina; + 3 mesi in bottiglia prima della vendita
Note degustative	Rosso rubino tenue prende riflessi aranciati che aumentano con l'età. Leggero, fine, asciutto, armonico, fresca acidità e lieve tannicità, con una sensazione amarognola.
Resa di uva per ettaro	60 Ql
Bottiglie prodotte	500
Da bersi	temperatura ambiente
Gradazione	13,5%

