

34

FILARI di VITI



LA TOMMASINA

Grigné

VINO ROSSO

2021



| | |
|------------------------|---|
| Nome | Grigné |
| Vitigno | 100% Grignolino |
| Anno di impianto | 2004 |
| Tipo di allevamento | Guyot |
| Origine | Frassinello Monferrato |
| Esposizione | Sud |
| Altitudine | 200 mt |
| Terreno | Limo, argilla, sabbia |
| Vinificazione | 2 settimane con 2 follature giornaliere |
| Affinamento | 7/11 mesi in botti di vetroresina o acciaio + 2 mesi in bottiglia |
| Gradazione | 13% |
| Solforosa totale | 70 mg/l |
| Note degustative | Rosso rubino tenue con riflessi aranciati che aumentano con l'età. Leggero, asciutto con fresca acidità e lieve tannicità con una sensazione amarognola |
| Resa di uva per ettaro | 50 Ql |
| Bottiglie prodotte | 800 |
| Da bersi | freddo come aperitivo o per accompagnare il pasto a temperatura ambiente |

