



Prediomagno®

SPLÉ
GRIGNOLINO D'ASTI
D.O.C.



LOCALITÀ

Il vigneto è sito nel Comune di Grana, posto a un'altitudine di 240 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud-ovest.

VITIGNO

Grignolino 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia manuale a fine settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pigiatura è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio, successivamente in bottiglia posizionata in modo orizzontale a temperatura controllata.

DESCRIZIONE

Vino fermo dal colore rosso rubino. Al naso si evidenziano spiccate note di piccoli frutti di bosco e una leggera speziatura. In bocca ha una buona acidità, con una fine trama tannica che lo rende elegante.

ABBINAMENTO

Accompagna antipasti a base di salumi, primi di pasta ripiena o al ragù, carni bianche, funghi, torte salate, omelette e formaggi poco stagionati o erborinati. Si può azzardare l'abbinamento con dei piatti di pesce (a 13-15 °C).

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 2-3 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

11-15 °C