

ALTROMONDO

Grignolino del Monferrato Casalese DOC



VITIGNO 100% Grignolino.

GRAPES 100% Grignolino.



SUOLO Terre bianche e marnose, esposizione a sud, altitudine 285 m s.l.m.

SOIL White marly soil, southern exposure, altitude at 285 m asl.



COLORE Rosso rubino scarico.

COLOUR Light ruby red.



PROFUMO Fresco, piccoli frutti di bosco con note speziate di pepe bianco e salvia.

AROMA Fresh, with hints of small berries and spicy notes of white pepper and sage.



GUSTO Equilibrato, fruttato e caldo con tannini decisi ma eleganti.

TASTE Balanced, fruity and warm, with solid but elegant tannins.



VINIFICAZIONE Pressatura soffice, macerazione di 5-7 giorni sulle proprie bucce.

VINIFICATION Soft pressing, 5-7 days maceration on the skins.



AFFINAMENTO In acciaio per 10 mesi circa.

AGEING In stainless steel tanks for about 10 months.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C.

SERVING TEMPERATURE 14-16°C.



ABBINAMENTI Primi piatti a base di carne e verdure, carni rosse di medio corpo e selvaggina da pelo, pesce sotto sale, formaggi di media stagionatura.

FOOD PAIRING Vegetables and meat, red meat and wild game, salted fish and medium-aged cheese.

