

Pianàs

GRIGNOLINO D'ASTI DOC



IM WEINBERG

UrsprungsbezeichnungPiemonte Grignolino Doc
Rebsorte100% Grignolino
WeinbergEinzellage
Größe und Stadt0,50 Hektar; Costigliole d'Asti
BodenKalk, leicht lehmig
Durchschnittl. Rebalter20 Jahre
LageOst; 250 m
Ertrag pro Hektar80 hl /ha
Dichte (Reben/ha)4.000
ErziehungssystemGuyot
SchutzmaßnahmenIntegrierte Schädlingsbekämpfung
DüngerDung
UnkrautbekämpfungMechanisch
LeseSelektive Handlese in Kisten

IM WEINKELLER

Vinifizierung10 bis 15 Tage Mazeration
und Fermentation
in temperaturkontrollierten Stahltanks
Ausbau4 Monate in Edelstahl, 2 Monate
in der Flasche

BESCHREIBUNG

Im Glas ein leichtes Rubinrot, an der Nase fruchtiges Aroma und Noten von Geranie, Rose und weißem Pfeffer. Am Gaumen ist dieser Wein frisch, mit harmonischen, dezenten Tanninen.

TRINKEMPFEHLUNG

Ideal als Aperitif, zu sommerlichen Vorspeisen, Suppen und Nudelgerichten.
Trinktemperatur 14 °C.



AZIENDA AGRICOLA CASCINA CARLÒT

VIA OSASCA 2 - 14054 COAZZOLO (AT) ITALIA
TEL. +39 0141 870118 - INFO@CASCINACARLOT.IT
WWW.CASCINACARLOT.IT