



www.cinquequinti.com

SOLISTA 2020

BRICCO SAN PIETRO

DENOMINAZIONE: Grignolino del Monferrato

Casalese DOC

VITIGNO: grignolino 100%

COLORE: rosso rubino chiaro

ALCOL: 13.5% vol

ZONA DI RACCOLTA: San Pietro, Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: bianco, arenario

ALTITUDINE: 280 m slm **ESPOSIZIONE**: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: a controspalliera con

potatura a Guyot

EPOCA VENDEMMIA: 23 Settembre 2020

TIPO DI RACCOLTA: cernita manuale

PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 25/28 anni

PRODUZIONE PER HA: 60ql

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C

FERMENTAZIONE: a temperatura controllata a 22°,

malolattica completata

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: 21 Aprile 2021

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 4 anni

NOTE: al naso è delicatamente speziato con note agrumate e di frutta rossa. È un vino dal colore delicato e un tannino piacevole.