



SOLISTA 2022



DENOMINAZIONE: Grignolino del Monferrato Casalese DOC

COLORE: rosso rubino brillante

ALCOL: 13,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: una combinazione di diversi vigneti con terreno di arenaria bianca

TIPO DI TERRENO: alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla

VARIETÀ: Grignolino 100%

ALTITUDINE: 290 m slm

ESPOSIZIONE: Sud/Ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 25 Agosto 2022

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2015

PRODUZIONE PER HA: 70 qL

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio

MACERAZIONE: 5 giorni a 22°C

MATURAZIONE: 6 mesi in vasche di acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: 22 Marzo 2023

QUANTITÀ: 7.200 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C o fresco a 10/12°C

MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 2 anni

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

ABBINAMENTO: nelle stagioni più fredde si abbina perfettamente a sapori delicati come le scaloppine di vitello. Mentre nelle giornate più calde non esitate a sorseggiarlo fresco con delle crudité di pesce.

FORMATI: 750 ml