



*linea terroir*  
**SAN PIETRO**  
**2022**



**DENOMINAZIONE:** Grignolino del Monferrato Casalese DOC, vigna San Pietro

**COLORE:** rosso rubino brillante

**ALCOL:** 14,5% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** vigna San Pietro, Olivola (AL)

**TIPO DI TERRENO:** alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla. Formazione di Cardona (c.ca 30 mln di anni fa)

**VARIETÀ:** Grignolino 100%

**ALTITUDINE:** 290 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud/Ovest

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 1 Settembre 2022

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano nelle prime ore del mattino

**ETÀ IMPIANTO:** 2015

**PRODUZIONE PER HA:** 60 ql

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio

**MACERAZIONE:** 7 giorni a 26°C

**MATURAZIONE:** 10 mesi in vasche di acciaio

**IMBOTTIGLIAMENTO:** 20 Luglio 2023

**QUANTITÀ:** 2.066 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14/16 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 7 anni

**NOTE:** in questa sua veste più seria, proveniente da una singola vigna a menzione geografica aggiuntiva, esprime tutto il suo carattere dalla spezia ad un frutto rosso succoso.

**ABBINAMENTO:** il suo tannino nobile e preciso permette un abbinamento a cibi succulenti come un filetto alla Rossini, ma non disegna piatti più delicati come una tartare di Fassona o addirittura di pesce.

**FORMATI:** 750 ml, 1500 ml