



SOLISTA

2023

Solista incanta con la sua leggerezza e freschezza, vestito di un rosso rubino chiaro e trasparente. Al naso emergono delicate note di ciliegia e fragola appena raccolte, mentre il suo inconfondibile tannino regala carattere e personalità.



DETTAGLI GENERALI

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC
- Rosso rubino brillante
- Vol 13%



ZONA DI PRODUZIONE

- Una combinazione di diversi vigneti
- 290 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno con alta percentuale di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2015
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 70 q/l
- Epoca di vendemmia: 12 settembre 2023
- Metodo di raccolta: manuale



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: a 24°C per 4 giorni
- Maturazione: 6 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: 1 mese
- Imbottigliamento: 12 marzo 2024



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C o fresco a 10/12°C
- Abbinamento: *nelle stagioni più fredde si abbina perfettamente alla tradizionale bagna cauda. Mentre nelle giornate più calde non esitate a sorseggiarlo fresco con delle crudité di pesce.*
- Miglior picco evolutivo: 2 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: 4.550 bottiglie / 50 magnum

