



SOLITARIO

2024

Solitario 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

- Olivola (AL)
- 290 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno con alta % di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla.

ⓘ DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2015
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 65 ql
- Epoca di vendemmia: 26 settembre 2024
- Metodo di raccolta: manuale

ⓘ PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: una parte con lieviti indigeni e una parte con lieviti selezionati
- Macerazione: a 25/26°C per 7/10 giorni
- Maturazione: 10 mesi vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: 5 mesi
- Imbottigliamento: 7 luglio 2025

ⓘ 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: ~4.000 bottiglie / 50 magnum