



GRIGNOLINO S. PIETRO

Linea Terroir

2024

Nato da una singola vigna nel cuore del comune di Olivola, questo è il nostro primo passo verso una visione più profonda del terroir. Elegante e concentrato, dal tannino maturo e setoso, con note di spezie e frutta rossa succosa.

DETTAGLI GENERALI

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC - Vigna San Pietro
- Rosso rubino brillante
- Vol 14,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Vigna San Pietro - Olivola (AL)
- 290 s.m.l. che guarda Sud/Ovest
- Terreno con alta percentuale di calcare e buon equilibrio fra limo e argilla. Formazione di Cardona (c.ca 30 mln di anni fa)



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2000
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 ql
- Epoca di vendemmia: 7 ottobre 2024
- Metodo di raccolta: manuale



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: 14 giorni a 26°C
- Maturazione: 10 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: minimo 6 mesi
- Imbottigliamento: 7 luglio 2025



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- 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.*
- Miglior picco evolutivo: 7 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: 2.400 bottiglie / 50 magnum

