



RUBER

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Uno dei più antichi vitigni autoctoni del Monferrato, è noto sin dal Medioevo con il nome di Barbesino, ma deriva in realtà la propria etimologia da "gragnola", termine dialettale per indicare i semi, molto numerosi in questa uva. L'affinamento prolungato sulle bucce senza vinaccioli esalta le caratteristiche note olfattive di rosa appassita e le complessità aromatiche della fragolina di bosco, delle bacche selvatiche ed in particolare dei lamponi.

Il profilo gustativo si presenta con tratti caratteriali del vino disimpegnato e versatile in termini di abbinamenti gastronomici, con un discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale giustamente asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione

Grignolino D'Asti D.O.C.

Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Grignolino d'Asti

Colori / Riflessi

Rosso intenso e brillante.

Profumo

Note di rosa appassita, fragolina di bosco e bacche selvatiche.

Palato

Discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Gradazione alcolica

14% vol.