

PIEMONTE D.O.C. GRIGNOLINO

Vino rosso secco prodotto con uve provenienti dai vigneti del comune di Castellinaldo d'Alba.

Esposizione: Sud - sud/ovest.

Vitigno: 100% Grignolino.

Terreno: Medio impasto sabbioso argilloso.

Vinificazione: Tradizionale con macerazione di 7-8 giorni delle bucce e follatura.

Affinamento: Dopo la svinatura, il vino nuovo matura in vasche d'acciaio.

Note di degustazione: Rosso rubino con tenui sfumature granata, dal profumo di more.

Vita media del vino: 2/3 anni.

Alcol: 12,5% - 13,5%Vol

Temperatura di servizio: 14° - 16°C.

Abbinamenti: Antipasti della tradizione piemontese.

PIEMONTE D.O.C. GRIGNOLINO

Dry red wine produced with grapes from the vineyards of the municipality of Castellinaldo d'Alba's.

Exposure: South - south/ovest

Grapevine: 100% Grignolino.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: Traditional vinification with maceration of the skins for about 7-8 days and regular stirring of the must.

Ageing: after the racking the wine ages in stainless steel tanks.

Tasting Notes: has a ruby red colour with delicate garnet red hues and memoirs of blackberry.

Longevity: 2/3 years.

Alcohol Content: 12.5% - 13.5%Vol

Serving Temperature: 14° - 16°C.

Food Pairings: Traditional Piedmontese starters.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F.lli Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it