



*Cantina di Casorzo*  
S.A.C.

## **GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.**

### SCHEMA TECNICA

<b>UVA — DA VITIGNO</b>	Grignolino in purezza.
<b>ZONA VIGNETI</b>	Comune di Casorzo e zone limitrofe
<b>TERRENO</b>	Calcereo argilloso tufaceo
<b>TECNICA DI COLTIVAZIONE</b>	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità
<b>TECNICA DI VINIFICAZIONE</b>	Diraspapigiatura, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
<b>TRATTAMENTI EFFETTUATI</b>	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a —5°C in apposito recipiente termocontrollato. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
<b>TENORE ALCOLICO</b>	13,00 % in volume.

### SCHEMA ORGANOLETTICA

<b>COLORE E ASPETTO</b>	Rosso rubino tenue con sfumature arancione —
<b>PROFUMO</b>	Raffinato, intenso, etereo ed ampio
<b>SAPORE</b>	Leggero, asciutto, di giusta tannicità, con una gradevole percezione amarognola.
<b>PROFILO SENSORIALE</b>	Aromi riconosciuti: sottobosco, fiori di campo. Aspetti gustativi: Tipico retrogusto ammandorlato dovuto alle "grignole", vinaccioli di cui è particolarmente ricco. Sentori di nocciola e marasca.

### CONSIGLI

<b>TEMPERATURA DI CONSUMO</b>	18— 20°C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Vino che ben si abbina a piatti raffinati. È il rosso che si sposa egregiamente anche con il pesce.