

Grignolino d'Asti

d.o.c.



Grignolino d'Asti

d.o.c.

Vitigno: Grignolino 100%

Superficie vitata: 0,5 Ha

Terreno: marnoso calcareo, argilloso e in parte sabbioso.

Vigneti: i vigneti sono ubicati ad Agliano Terme, coltivazione a Guyot, esposizione sud/sud-est, altitudine da 220 a 250 mt. s.l.m. 5000 ceppi per ettaro.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette a inizio ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e fermentazione a contatto con le bucce per circa 6 gg. a temperatura controllata (27/28 °C) con aggiunta di lieviti. Successivamente viene svinato in vasche d'acciaio inox, dove svolge la fermentazione malolattica controllata della temperatura (20°C).

Il vino è poi lasciato decantare fino ad inizio primavera ed infine imbottigliato. Infine viene lasciato affinare in bottiglia ancora 4 mesi prima della distribuzione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino, fiorito e delicato, con lieve sentore di spezie orientali. Secco e armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo che ricorda la mandorla.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: è un vino da tutto pasto. Tuttavia si accosta in modo eccellente con antipasti delicati, salumi speziati, uova, minestre e zuppe, risotti, tortellini e ravioli di magro in brodo, pasta condita con formaggi, pollame, carni bianche, carni grigliate, formaggi freschi e semi-stagionati. Grazie alle sue caratteristiche speziate in molti lo accompagnano anche con piatti a base di pesce.

Tendril: Grignolino 100%

Surface of the vineyards: 0.5 Ha

Soil: calcareous, clayish and partly sandy.

Vineyards: vineyards are located in Agliano Terme. Grown in guyot system. Exposition is South, South-East. 5000 Stumps per hectare.

Harvest: cluster thinning in July and hand crafted harvest starting late September beginning of October.

Wine making process: after destemming and pressing, skin maceration process follows for 6 days. Fermentation is at controlled temperature (27/28°C). The marc is then separated from the wine which is placed in steel tank, where the malolactic fermentation at controlled temperature takes place (20°C).

The wine decants till the following spring when it is finally bottled.

It will then remain at least 4 months to age in bottle, before starting distribution.

Characteristics: ruby red, with flowery and delicate scents of oriental spices, fresh and dry, lightly tannic and persistent tinge of almond.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: it is perfectly paired with delicate appetizers, spicy salami, eggs, soups, risotto, fresh pasta, ravioli, poultry, grilled meat and fresh cheeses. Due to its spicy scents it is often paired also with fish dishes.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

fax +39 0141 964126

cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos