



RUBER

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Eine der ältesten an Ort entstandenen Rebsorten des Monferrato Gebiets, seit dem Mittelalter unter dem Namen Barbesino bekannt. Sein Stammwort ist eigentlich "gragnola", was im Dialekt Samen bedeutet, die in dieser Traube reichlich vorhanden sind.

Die verlängerte Verfeinerung auf Schalen ohne Kern hebt die typischen Geruchsnoten welker Rosen hervor sowie die aromatische Komplexität von Walderdbeeren und wilden Beeren. Das Geschmacksprofil dieses Weins ist sehr anpassungsfähig, er eignet sich für alle Gelegenheiten und Kombinationen, ist vollmundig, tanninreich aber nicht aggressiv, angenehm trocken im Abgang mit einem fruchtigen Bukett. Trinktemperatur 8-10° C.

Benennung

Grignolino D'Asti D.O.C.

Produktionsgebiet

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

Farben / Reflexe

Intensives und leuchtendes Rot Duftnoten Welke Rosen, Waldbeeren und Wildbeeren.

Aroma

Das Geschmacksprofil dieses Weins ist sehr anpassungsfähig, er eignet sich für alle Gelegenheiten und Kombinationen, ist vollmundig, tanninreich aber nicht aggressiv, angenehm trocken im Abgang mit einem fruchtigen Bukett.

Geschmack

Vollmundig, tanninreich aber nicht aggressiv, angenehm trocken im Abgang mit einem fruchtigen Bukett.

Alkoholgehalt

14% vol.