



Grignolino d'Asti

denominazione di origine controllata



Il Grignolino è ottenuto dall'omonimo vitigno. Il suo nome deriva quasi sicuramente da "grignole", termine con cui vengono indicati, in dialetto piemontese, i vinaccioli all'interno dell'acino che sono più numerosi che in altri vitigni. Secondo un'altra tesi la sua origine è legata al verbo "grignè" che, sempre in dialetto, significa ridere.

Vitigno: Grignolino.

Colore: rosso rubino tenue con tendenza, se invecchiato, ad una tonalità arancione.

Profumo: delicato, persistente e gradevolissimo: ricorda la rosa.

Sapore: asciutto, gradevole e fresco ha corpo non troppo robusto con tannini poco accentuati.

Gradazione alcolica minima: 11% vol.

Invecchiamento: breve, è un vino di cui bisogna saper cogliere la splendida giovinezza.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati e al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: a temperatura fra 16°C e 18°C.

Perfetto con antipasti di carne, primi piatti non piccanti.