



*Giacosa Fratelli*



## Grignolino d'Asti

kontrollierte Ursprungsbezeichnung

Den Grignolino erhält man vom gleichnamigen Weinstock. Sein Name stammt ziemlich sicher von „grignole“, einem Ausdruck, mit dem man im Dialekt des Piemonts die Kerne in den Trauben bezeichnet, die hier zahlreicher sind als bei anderen Rebsorten. Einer anderen These zufolge hängt seine Herkunft mit dem Verb „grignè“ zusammen, das, ebenfalls im Dialekt, lachen bedeutet.

**Rebsorte:** Grignolino.

**Farbe:** zartes rubinrot mit Neigung nach der Reifung zu einem orangenem Farbton.

**Duft:** delikater, persistent und besonders angenehm. Er erinnert an die Rose.

**Geschmack:** trocken, angenehm und frisch, hat einen nicht allzu robusten Körper mit eher wenig ausgeprägtem Tannin.

**Mindestalkoholgehalt:** 11% vol.

**Reifung:** kurz. Es handelt sich um einen Wein, dessen herrliche Jugend man auskosten sollte.

**Aufbewahrung:** in liegender Flasche, braucht unbeleuchtete und vor Temperaturschwankungen geschützte Räume.

**Bei Tisch:** bei einer Temperatur zwischen 16°C und 18°C. Ausgezeichnet zu Fleischvorspeisen und nicht scharfen ersten Gängen.



Via XX Settembre 64, 12052 Neive (Cn) Italy  
Tel. +39.0173.67013 - Fax +39.0173.67662  
[giacosa@giacosa.it](mailto:giacosa@giacosa.it) - CF e P.Iva 00185550043

[www.giacosa.it](http://www.giacosa.it)