



# CANTINA SAN GIORGIO

*Monferrato*



## **GRIGNOLINO MONFERRATO CASALESE DOC "L'AVGNOT"**

Il Grignolino viene coltivato da secoli su queste terre, ha caratteristiche molto personali che lo fanno apprezzare appieno solo da una élite di appassionati. Le difficoltà connesse alla sua coltivazione e l'esperienza necessaria per le fasi di vinificazione rappresentano una sfida perenne per tutti produttori di questo grande vino con l'obiettivo di migliorarne sempre la qualità e ottenere un vino di pregio com'è il nostro Grignolino Selezione.

### **Vitigno**

100% Grignolino.

### **Terreno**

Argilloso.

### **Area di Produzione**

Zona del Monferrato Casalese.

### **Periodo di vendemmia**

Metà settembre.

### **Vinificazione**

Breve fermentazione con le bucce a temperatura controllata e affinamento in bottiglia per qualche mese.

### **Analisi Sensoriale**

Colore rosso rubino chiaro con tendenza all'arancione con l'invecchiamento, naso delicato con sentori di fragola, lampone e note di pepe bianco. Al sorso è asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con retrogusto di mandorla.

### **Abbinamenti**

Ottimo come aperitivo e piatti leggeri. Si abbina facilmente con antipasti, salumi e carni bianche. E nella tradizione Piemontese s'accompagna bene con piatti a base di pesce.

### **Temperatura di servizio**

16 / 18 °C.