



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



GRIGNOLINO MONFERRATO CASALESE DOC

Weinbauer dieses Gebietes hatten lange Zeit keine Möglichkeit ihre Produkte zu bewerben. Sie vergaben nur Trauben an das Handelshaus, als reine Lieferanten. Nach dem Zweiten Weltkrieg fangen sie mit Produktion und Handel ihrer Weine an: Der Grignolino Monferrato Casalese wurde bekannt. Erster Wein, der in Monferrato Casalese abgefüllt und etikettiert wurde.

Rebsorten

100% Grignolino.

Boden

Tonhaltig.

Anbaugebiet

Monferrato Casalese Gebiet.

Lesezeit

Mitte September.

Vinifikation

Kurze Gärung mit den Schalen mit kontrollierter Temperatur und Ausbau einige Monate lang in Flaschen.

Sinnesanalyse

Helles Rubinrot, Orange mit der Alterung. Fein mit Noten an Erd- und Himbeere und weißer Pfeffer. Trocken, leicht tanninhaltig, angenehm bitter mit Mandelgeschmack im Abgang.

Passende Gerichte

Sehr gut als Aperitif und mit leichter Küche. Mit Vorspeisen, Salami und hellen Fleisch. In Piemont auch mit Fisch genossen.

Diensttemperatur

16 / 18 °C.