

Costanza

PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

Vigneti d'origine

- Vitigno: Varietà Grignolino 100%
- Terreni: limosi-argillosi con levata percentuale di calcare
- Età delle viti: 10 anni.
- Metodo potatura: guyot.
- Altitudine: circa 300 metri s.l.m.
- Vendemmia: seconda metà settembre.
- Imbottigliamento: mese di agosto dell'anno successivo alla vendemmia.
- Zona di produzione e di imbottigliamento: Cascina Montariolo.
- Resa: 70 quintali per ettaro pari a 45 hl di vino.

Vinificazione

- La vendemmia è totalmente a mano, le uve vengono raccolte e subito avviate alla vinificazione nel giro di 1 ora.
- Durata macerazione: 7 giorni condotta con rimontaggi e follature concentrati nella fase iniziale della macerazione.
- Temperatura di fermentazione: controllata a 26°
- Affinamento in botte d'acciaio per 10 mesi.

Dati tecnici Piemonte Grignolino 2014:

Acidità Totale: 4,91 g/l

Acidità Volatile: 0,86 g/l

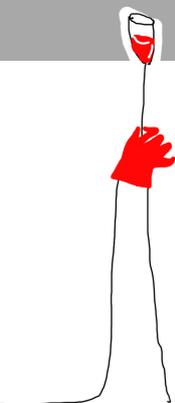
Anidride Solforosa: 45 mg/l

Estratto non riduttore: 26 g/l

Titolo alcolometrico: 13,5%

Zuccheri totale: 4,5 g/l





Costanza

PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

Caratteristiche del vino

- Colore: rosso rubino chiaro con riflessi granato.
- Odore: delicato, fine, persistente, con netti sentori di rosa selvatica, pepe bianco macinato, mora di gelso, visciola e corbezzolo maturi.
- Sapore: buon corpo, secco, caldo, morbido, fresco e sapido, giustamente tannico e persistente, con retrogusto piacevolmente mandorlato e amarognolo, unico nel suo genere. Retrogusto: vena sapida e tannica, e note floreali, fruttate, vegetali e speziate.
- Conservazione: Il vino in bottiglia è pronto, consumato giovane ha un carattere nervoso, con un breve invecchiamento diventa più vellutato.
- Temperatura di servizio: 15-16°C.

Abbinamenti

Antipasti caldi, salumi, minestre, carni bianche arrosto e in umido, fritto misto alla piemontese, piatti di pesce fritto o cotti alla griglia.

Riconoscimenti:

Grignolino 2016: Decanter Award - 90 pt Silver Medal
Guida Vinibuoni d'Italia - 4 stelle

