

l' Equilibrista

GRIGNOLINO D'ASTI DOC



In un eterno gioco di equilibrio fra colore, sapore speziato e delicata struttura

An eternal balance game between color, spicy flavor and soft structure

Area di produzione: Piemonte, vigneti siti in Mombercelli

Production area: Piedmont, vineyards in Mombercelli

Lavorazione: pigiatura e diraspatura delle uve, fermentazione sulle vinacce in assenza di vinaccioli per circa 5 giorni, affinamento in vasche d'acciaio e successivo imbottigliamento.

Processing: crushing and destemming of the grapes, fermentation on the grapes marcs in the absence of grape seeds for about 5 days, aging in steel tanks and subsequent bottling.

Gradazione alcolica: tra 12,5% Vol e 13% Vol.

Alcoholic content: between 12,5% Vol and 13% Vol.

Caratteristiche: colore rosso dai riflessi aranciati, profumo delicato con sentori floreali, sapore asciutto, sapido, leggermente amarognolo e speziato

Characteristics: red colour with orange tones, soft bouquet of flowers, dry, a little bitter and spicy.

Abbinamenti: è un vino ideale per accompagnare piatti di verdure, carni bianche e salumi.

Gastronomic combinations: it is the ideal wine to *match with vegetables and white meat dishes*

Temperatura di servizio: servire leggermente fresco, a 16/18°C.

Serving temperature: to serve at 16-18°C.