

ALTROMONDO

PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

2018



DOC Piemonte Grignolino.

DOC Piemonte Grignolino.



UVAGGIO 100% Grignolino.

GRAPE 100% Grignolino.



COLORE Rosso ciliegia scarico in gioventù, con riflessi granato con qualche anno di invecchiamento.

COLOR Faint cherry red when young, takes on garnet tones with a few years of aging.



PROFUMO Fresco e fruttato, con note di spezie e frutta fresca.

AROMA Fresh and fruity, with notes of spice and fresh fruit.



SAPORE Morbido, di bella freschezza, con tannini delicati ed avvolgenti.

FLAVOR Soft and pleasantly fresh with delicate, full-bodied tannins.



GRADAZIONE 14% vol.

ALCOHOL CONTENT 14% vol.



TEMPO DI AFFINAMENTO In acciaio per 8 mesi circa.

AGING TIME In steel for approximately 8 months.



TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16°C.

SERVING TEMPERATURE 14-16°C.



ABBINAMENTI primi piatti con verdure e carne, carni rosse di medio corpo e selvaggina da pelo, pesce sotto sale, formaggi morbidi.

MATCHING Vegetable and meat first courses, medium-bodied red meats and furred game, salted fish, soft cheeses.



CALICE Ampio.

GLASS Generously sized.

