

AZIENDA AGRICOLA GATTO



MONTALTO

Grignolino d'Asti

Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2019

Vitigno: Grignolino.

Zona di produzione: Castagnole Monferrato.

Età media del vigneto: 8 anni.

Vinificazione: fermentazione in vinificatori rotativi ad una temperatura controllata 26°C per 3 giorni.

Affinamento: in vasca di acciaio per 6 mesi e poi riposa un mese in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

Bottiglie prodotte: 10.400

Caratteristiche Organolettiche: si presenta di color rosso rubino tenue che con il tempo tende all'aranciato, bouquet fine, intenso ed etereo con note di rosa e lamponi su sottofondo di pepe. Piacevole al gusto, con tannini eleganti, retrogusto asciutto e leggermente amarognolo.

Abbinamenti: vino a tutto pasto, delicato con antipasti, minestre, pollame e pesce.

Grado alcolico: 13,80%

Acidità totale: 5,36 g/l

Estratto secco: 26,40 g/l

Ph: 3,50

