AZIENDA AGRICOLA
GATTO

MONTALTO

Grignolino d'Asti
Denominazione di Origine Controllata

Vendemmia: 2024

Vitigno: Grignolino.

Zona di produzione: Castagnole Monferrato.

Età media del vigneto: 10 anni.

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

Affinamento: in vasca d'acciaio per 6 mesi e poi riposa in bottiglia ad una temperatura di 12°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: 28,40 g/l
Ph: 3,56