

SCHEDA TECNICA



NOME DEL VINO: AMICI MIEI

DENOMINAZIONE: GRIGNOLINO D'ASTI DOC

VITIGNO: 100% GRIGNOLINO

DESCRIZIONE: QUESTO VINO NASCE DALL'IDEA DI VOLER RIVALUTARE UN VITIGNO ORMAI DA QUALCHE ANNO RIMASTO IN DISPARTE NELLO SCENARIO NAZIONALE, MA CHE SE VINIFICATO NEL MODO CORRETTO PUÒ ESPRIMERSI DANDO GRANDI RISULTATI. IL NOME "AMICI MIEI" VUOLE ESPRIMERE LA CONVIVIALITÀ DI QUESTO VINO, IDEALE DA BERE IN COMPAGNIA DI QUALCHE AMICO, MAGARI UN PO' FRESCO, DURANTE LE GIORNATE PIÙ AFOSE. "IL GRIGNOLINO È IL PIÙ ROSSO DEI VINI BIANCHI ED IL PIÙ BIANCO DEI VINI ROSSI" (LUIGI VERONELLI)

AREA DI PRODUZIONE : SELEZIONE DA PIÙ VIGNETI DI PROPRIETÀ SITUATI AD AGLIANO TERME

ETA' DEI VIGNETI: 30 ANNI

ESPOSIZIONE: OVEST

ALTITUDINE: 250 M

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: CALCAREO- SABBIOSO CON PRESENZA DI LIMO

VINIFICAZIONE: BREVE MACERAZIONE DI UN PAIO DI GIORNI E POI IMMEDIATA SVINATURA

AFFINAMENTO: VASCHE DI ACCIAIO E POI IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°-12° GRADI

FORMATI: 0,75 L.


AZIENDA AGRICOLA
ROBERTO FERRARIS