

# 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**