



**ROSSELLO**

casa vinicola dal 1920

## Grignolino d'Asti D.O.C.



**Nome:** Grignolino d'Asti D.O.C.

**Regione:** Piemonte

**Vitigni:** Grignolino

**Annata:** 2016

**Vigneti:** contropalliera con forma di potatura guyot

**Altitudine:** 350 metri s.l.m.

**Clima:** 2900 ore somme termiche

**Tipologia terreno:** medio impasto tendente all'argilloso

**Età vigneti:** 30 anni

**Densità di impianto:** 2,40 m x 0,80 m

**Resa per ettaro:** 90 q.li

**Vendemmia:** fine settembre

**Vinificazione:** diraspa-pigiatura con macerazione, follature e rimontaggi in fermentazione

**Affinamento:** acciaio 5 mesi

**Gradazione alcolica:** 13 %

***Caratteristiche organolettiche***

**Colore:** rosso rubino più o meno intenso con tendenza ad una tonalità arancione se invecchiato

**Profumo:** caratteristico e delicato

**Sapore:** asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con persistente retrogusto

**Capacità bottiglia:** 0,75 L

---

Rosello Cav. Bernardino

Via Bergolo, 10 - 12074 Cortemilia (CN)

Tel. 0173 81844 - P.IVA 03305660049 - info@rossellovini.it