



CANTINE ROBIONE

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE



Il Grignolino del Monferrato Casalese in tavola

Il grignolino è un vino piemontese particolarmente versatile in tavola ma è preferibile abbinarlo con piatti dal sapore delicato, per poter gustare appieno tutta la sua ricchezza aromatica. Si può gustare con antipasti a base di salumi, minestre asciutte e carni bianche, oppure sperimentare accostamenti con piatti a base di pesce.



Colore Rosso rubino chiaro



16° - 18° C

Il Grignolino del Monferrato è uno dei più pregiati simboli del territorio, con un profilo aromatico particolarmente ricco di sfumature aromatiche. Il Grignolino è un vino piemontese dal profumo persistente, gentile e delicato, con una caratteristica nota di mandorla. Giustamente tannico, senza ruvidezza. Si può consumare giovane oppure moderatamente invecchiato.

Informazioni e scheda tecnica

Aroma: Fruttato, con richiami fioracei e leggermente speziato

Gusto: Asciutto, giustamente tannico e amarognolo.

Denominazione: Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Tipologia: Vino rosso

Uvaggio: Grignolino

Territorio di produzione: Colline del Monferrato, 400 m/s.l.m

Vinificazione: Rimontaggi brevi

Affinamento: Acciaio - bottiglia

Zuccheri residui: 5,5 g/l

Gradazione alcolica: 13,5 Vol

