

Grignolino del Monferrato Casalese DOC – Pio Cesare



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Situati in diverse posizioni di pregio sulle colline di Rosignano Monferrato
- Vitigno: Nebbiolo 100%
- Vinificazione: In acciaio. Macerazione per alcuni giorni sulle bucce
- Affinamento: In acciaio per circa sei mesi.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino
- Profumo: Note giovani e fragranti di frutta di bosco, spezie e rosa
- Gusto: Molto delicato e fresco, succoso e di pronta beva, con buona trama tannica.