



GIANFRANCO BOERI

Scheda Tecnica del Prodotto

GRIGNOLINO *d'Asti DOC*



Uvaggio: vitigno Grignolino 100%

Localizzazione vigneti: Costigliole d'Asti

Colore: rosso rubino brillante, con sfumature e intensità variabili

Profumo: delicato, con note floreali e fruttate, sentori di sottobosco, pepe bianco, spezie ed erbe aromatiche

Sapore: fresco, con retrogusti lievemente amarognoli che conferiscono un tono intrigante

Temperatura ideale per la degustazione: 12° - 15°

Invecchiamento: -

Gradazione alcolica: 12.5° - 13°

Vinificazione: pressatura soffice con solo mosto

Abbinamenti: piacevole lungo tutto il pasto, si abbina alla perfezione con gli antipasti della tradizione, con i salumi e con formaggi mediamente stagionati, con il coniglio al forno e con il pollame

Bicchieri: servire in calici di medie dimensioni con apertura dritta

Showroom: c.so Volpini, 96
14057 Isola d'Asti -AT-
phone/fax: +39 0141 958556
mobile: +39 391 729 9201

Azienda: via Bricco Quaglia, 6
14055 Costigliole d'Asti -AT-
phone: +39 0141 96 82 82
mobile: +39 338 570 1100

mail: gianfrancoerivini@gmail.com
web: gianfrancoerivini.com
Facebook: Gianfranco Boeri Vini
Instagram: Gianfranco Boeri