



Grignolino del Monferrato Casalese *Buslin*

Denominazione: Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Vitigno: 100% grignolino

Periodo di vendemmia: seconda decade di settembre

Tenore alcolico: 13 % VOL

Note sensoriali:

- analisi visiva: colore rosso rubino scarico
- analisi olfattiva: caratteristico, offre sentori fruttati, delicati e leggermente speziati
- analisi gustativa: speziato, asciutto, leggermente tannico con acidità bilanciata e con retrogusto mandorlato

La macerazione avviene con la sua buccia per circa 6-10 gg, l'acino ha quasi sempre 3 vinaccioli (sono loro che danno tannicità) e grazie a loro si ha una sensazione allappante sulla lingua. Ad una fermentazione controllata a 22-23°C per 20-30 gg per confermare i profumi di rosa, segue una piccola chiarifica per poi passare in acciaio per 6-7 mesi per una completa maturazione e valorizzazione dei tannini. Necessita un terreno micenico-calcareo.

Temperatura di servizio: 18°C

Formato: 0,75 lt



Tenuta Ca' Davite

Vignale Monferrato (AL) • Mobile 348.8003074 • 348.7457852

<https://tenutacadavite.it> • info@tenutacadavite.it