

# LIEDHOLM

## Grignolino del Monferrato Casalese 2019 - EA



**Vitigno:** 100% Grignolino;

**Gradazione Totale:** 14%

**Acidità:** 5.6 gr/l

**Vinificazione:** vendemmia effettuata durante l'ultima settimana di Settembre esclusivamente dalla Vigna di Grignolino più vecchia presente in Azienda. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. Dopo l'inoculo dei lieviti selezionati la fermentazione viene condotta ad una temperatura controllata di 24°. Le uve di questa Vigna che ha 20 anni, vengono mantenute in cantina in vasche separate fino all'imbottigliamento. La svinatura avviene molto presto a fermentazione non ancora terminata per evitare il passaggio di troppi polifenoli dalle bucce e dai semi al vino.

**Maturazione:** il vino così prodotto viene affinato in botti d'acciaio inossidabile circa 6-8 mesi fino all'imbottigliamento.

**Caratteristiche:**

**Colore:** rosso chiaro con riflessi cerasuoli;

**Profumo:** delicato con sentori di pepe macinato;

**Sapore:** asciutto – fresco – gradevolmente tannico.

**Periodo di Consumazione:** fino a 3 anni dalla vendemmia.

**Abbinamenti:** carni bianche – salumi – pesci con carne grassa (es. anguilla – salmone).