

LIEDHOLM

Grignolino del Monferrato Casalese 2021



Vitigno: 100% Grignolino;

Gradazione Totale: 14%

Acidità: 5.8 gr/l

Vinificazione: vendemmia effettuata durante l'ultima settimana di Settembre. 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°. 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 4 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).

Temperatura: in estate 12-14C°; in inverno 16-18C°.