

# LIEDHOLM

## Grignolino del Monferrato Casalese 2022



**Vitigno:** 100% Grignolino;

**Gradazione Totale:** 14,5%

**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°.