

# LIEDHOLM

Grignolino del Monferrato Casalese 2019 D.O.C.

## MONFERACE

Vitigno: 100% Grignolino

Gradazione Totale: 14,5%

Acidità: 5.2 gr/l

**Vinificazione:** vendemmia effettuata durante la seconda settimana di Settembre. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. La fermentazione viene condotta ad una temperatura controllata di 26°C a cappello sommerso. La macerazione dura almeno 70 giorni.

**Maturazione:** il vino così prodotto subisce il processo di fermentazione malolattica in acciaio con microflora indigena. Travaso a FML terminata in tonneaux e barriques. Permanenza in legno per 30 mesi. Filtrazione e imbottigliamento.

### Caratteristiche:

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

**Profumo:** sentori di piccoli frutti, pepe macinato e altre spezie;

**Sapore:** asciutto sapido e gradevole.

**Periodo di Consumazione:** vino lungo da invecchiamento.

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

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

