

# Agostino Pavia & Figli

VITICOLTORI IN AGLIANO TERME

## GRIGNOLINO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno:	Grignolino 100%
Produzione:	9.000 bottiglie
Sistema di Allevamento:	Guyot basso
Densità di Impianto:	5.000 viti per ettaro
Resa:	8000 kg per ettaro (5200 litri)
Vinificazione:	4-6 giorni di macerazione con vinaccia con rimontaggi ad una temperatura di 26°C. Affinamento in vasca di acciaio e imbottigliamento in Aprile nell'anno successivo alla vendemmia
Capacità di Invecchiamento:	fino a 2 anni
Colore:	affascinante tonalità rosso rubino che si tinge di toni ciliegia
Bouquet:	ampio con sentori di frutta fresca, spezie e mandorla
Palato:	ben bilanciato, supportato da una buona persistenza e sensazioni leggermente tanniche tipiche di questo vitigno, che rendono il vino piacevole e fresco.