## **Voj et Doj** Grignolino D'Asti DOC

Vitigno Grignolino 100%

Comune Vinchio

**Esposizione** Est

Altitudine 180 m.s.l.m.

Terreno Di medio impasto, argilloso, con

aree di tipica "sabbia astesana"

Tipo coltivazione Lotta integrata

Allevamento/potatura Controspalliera, potatura a gouyot

**Gradazione** 14% vol.

Vendemmia Seconda decade di settembre

Vinificazione Fermentazione in vasche

d'acciaio inox per circa 7/8 giorni, e maturazione per ulteriori 3/4

mesi in vasche di cemento

**Affinamento** 3 mesi in vasche d'acciaio

**Colore** Rosso granato con tenui riflessi

rubini

**Bouquet** Delicato e floreale ha un sapore

asciutto, leggermente tannico

ed amarognolo

Gusto Morbido, fresco e vinoso, buon

equilibrio e persistenza

Temperatura di servizio 10-12 °C in primavera ed estate e

16-18 °C in autunno ed inverno

Abbinamenti Antipasti di terra, minestre,

bolliti misti e verdure

Longevità Da 3 fino a 6 anni

