

Grignolino d'Asti



Grignolino是皮埃蒙特最具特色和历史的酒庄之一，其价值随着无线的生产品质而水涨船高。其特色在于精细、轻盈的口感，一般在轻质土耕种，而我们的酒庄富含软泥（该酒即以此命名）和粘土，成就了葡萄酒的结构。

名称: Grignolino d'Asti d.o.c.

品种: Grignolino.

酒庄: 罗凯塔·塔纳罗市，耕种年份2010年，密度每公顷5500株，朝向东南。

庄园的结构: 40%乱涂、30%沙子、30%粘土。

发酵: 在可控温度的不锈钢内发酵8天。

成熟: 放在不锈钢缸内约4个月，随后放在瓶子内约2个月。

特征: 闪亮，有红色颗粒感和红宝石反光。

含有“柔软”玫瑰味的花卉香气，主要有新鲜甘草、黄杏、李子、草莓、覆盆子和樱桃等果实。

其口味清新且带酒力，多汁并且带有一定程度的玫瑰、水果味。

丹宁的纹理开始呈现出细腻感，并在随后变得重要亮眼。

口感平衡且持久。整个葡萄酒非常醇厚、细腻，适合作为开胃酒，或者搭配汤和鱼类。

提前半个小时拔出塞子，在春夏季存放于8-12℃，在秋冬季存放于15-18℃。



“Braidà”