
Vino Rosso

Voj et Doj

| | |
|--------------------------------|--|
| Vitigno | Grignolino 100% |
| Comune | Montegrosso D'Asti |
| Estensione vigneto | 0.8 Ha |
| Suolo | Di medio impasto, argilloso, con aree di tipica "sabbia astigiana" |
| Esposizione Vigneto | Est |
| Altitudine | 180 m.s.l.m. |
| Vendemmia | Meccanica |
| Affinamento | 3 mesi in vasche d'acciaio |
| Vinificazione | Fermentazione in vasche d'acciaio inox per circa 7/8 giorni, e maturazione per ulteriori 3/4 mesi in vasche di cemento |
| Colore | Rosso granato con tenui riflessi rubini |
| Profumo | 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 |
| Formati | 0.75 Lt |

