



**CANTINE  
MONFERRINI**



## PIEMONTE D.O.C. GRIGNOLINO

Il Grignolino è un vitigno autoctono piemontese, coltivato su terreni calcarei e marnosi, del Monferrato e del Casalese. Vino di media struttura da tutti i giorni, che sa incuriosire il consumatore con il suo carattere e la sua freschezza.

### COLORE

Rosso rubino scarico, con sfumature aranciate

### PROFUMO

Fresco e fragrante con sentori speziati

### SAPORE

Asciutto, leggermente acidulo, con retrogusto ammandorlato

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo l'accostamento con minestre di legumi, torte salate, carni bianche e alcuni piatti di pesce come le sarde e le acciughe

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a 15° - 16°C

### DATI ANALITICI

Tenore di alcool: 12,50 – 13,00 % vol  
Durata del vino: 2 – 3 anni.

Cantine Monferrini S.N.C. - Via A. Chiari, 90 - Narzole – CN – Italia

Tel. 0173/77200 - [www.cantinemonferrini.it](http://www.cantinemonferrini.it) - [info@cantinemonferrini.it](mailto:info@cantinemonferrini.it)