



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Grignolino Piemonte DOC

"Buon Paggio"

denominazione di origine controllata



Il nome Grignolino deriva dalla parola piemontese "grignòle", che indica i vinaccioli di cui le uve di Grignolino sono ricche. Il colore è un rubino chiaro brillante e gli aromi sono delicati e eleganti. Si colgono su tutto aromi fruttati e speziati, tra cui la mora, il lampone, la fragola, la salvia, il pepe bianco e il chiodo di garofano. Il sapore è asciutto, gradevolmente secco, con tannini armonici e un finale ammandorlato.

Cantine Povero genera prima di tutto di emozioni, perché il vino è consapevolezza, cultura, e passione. Ogni bottiglia è il risultato di una narrazione unica, dove ogni declinazione sensoriale è vissuta, da chi assapora, come una strofa poetica. Un'esperta pratica enologica consente al calice di diventare una vera e propria poesia di sensi, di cui si apprezzano equilibrio, immediatezza, profondità, e preziosità.

Vitigno Grignolino

Vigneti Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione

Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26°C

Durata di fermentazione: 6/8 giorni

Fermentazione malolattica a 20°C

Affinamento: 3 mesi in acciaio

Caratteristiche Organolettiche

Colore: rosso chiaro

Aromi: delicati, con note di frutti di bosco, sambuco, fiori, e pepe bianco

Sapore: asciutto, gradevolmente secco, armonico

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: vino a tutto pasto

Gradazione Alcolica 12,5% vol

Durata Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

