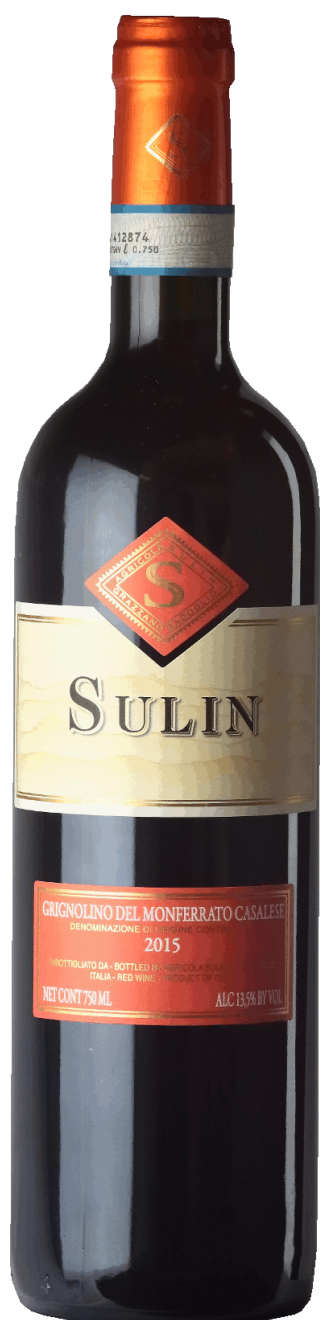


## MONF. CASALESE GRIGNOLINO DOC



### Colore

Rosso rubino chiaro con riflessi cerasuoli.

### Profumo

Delicato e caratteristico nei sentori erbacei.

### Gusto

Asciutto, senza asprezze, sapido, lieve tannicità ammorbidita da parvenze di rosa e marasca.

### Abbinamenti

Antipasti assortiti all'italiana, pollame, carni bianche.

### Come servire

Temperatura di servizio 16-18°.

### Conservazione

Bottiglie coricate al riparo dalla luce e in ambienti freschi. Va consumato preferibilmente entro tre anni dopo la vendemmia.

### Lavorazione

Vinificato e conservato in acciaio.

### Vitigni

Grignolino.