

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.