

Langhe Dolcetto D.O.C.



La vendemmia viene effettuata verso la metà di settembre.

La raccolta prematura risente ancora del calore dell'estate e, con una scelta accurata delle uve, si ottiene un vino di bassa acidità e gradevole al palato.

Le uve giunte in cantina vengono pigiate in vasche di inox e lasciato a macerare sulle bucce con frequenti rimontaggi al fine di ottenere il caratteristico colore.



Vitigno: Dolcetto 100%

Terreno: calcareo

Altitudine: 300 m slm

Coltivazione: Guyot

Gradazione: 13°-13,5°

Ottenuto da uve Dolcetto si presenta alla vista di colore rosso tendente al violaceo, di buon corpo. Gusto persistente, vinoso e note erbacee. Profumo particolare con sentori fruttati.

Ottimo con salumi e affettati in genere, con piatti di carne e formaggi di media stagionatura.

Vino non complesso, adatto a tutti i palati.

Temperatura di servizio: 15°-18°C



La Grisa
AZIENDA VINICOLA

Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.

C.so A. Manzoni 83

12046 Montà (CN)

P.I: 01886780046

0173976250

info@lagrisa.com