

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Gianni Doglia

NOME DEL VINO

Gianni Doglia Grignolino d'Asti

DENOMINAZIONE

Grignolino d'Asti DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2021

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Annunziata, Castagnole delle Lanze (AT)

VINIFICAZIONE

L'uva pigiata fermenta a temperatura controllata per circa 2/3 giorni. La fermentazione viene conclusa "in bianco", cioè senza bucce e vinaccioli.

AFFINAMENTO

Affina in vasche di acciaio per circa 6 mesi, a cui segue un mese di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Grignolino

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

nord-est, nord-ovest

ALTITUDINE

250 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

80 q/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Gianni Doglia

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

T124