

Vino Rosso - Robespierre



Il grignolino astigiano e' sicuramente ritenuto uno dei piu' particolari vini italiani. dal colore rosso tenue, a volte piu' marcato , a seconda della vendemmia, che con l' invecchiamento (max. 3 anni dalla sua messa in bottiglia) tende ad assumere lievi riflessi aranciati. dal bouquet fine con sentori di marasca, petalo di rosa e sottobosco. moderatamente caldo in bocca, asciutto, con retrogusto raffinatamente amarognolo e asprigno. di personalita' netta e decisa sa' soddisfare i palati piu' esigenti e particolari degli amanti di questa tipologia.

VITIGNO

Grignolino in purezza

COLORE

Rosso tenue con tendenza ad assumere riflessi aranciati con l' invecchiamento che e' di max. 3 anni.

BOUQUET

Fine con profumi di rosa e di marasca con leggero accenno di muschio.

GUSTO

Gradevolmente amarognolo e asprigno , asciutto e leggermente tannico.

AREA DI PRODUZIONE :	MOMBARUZZO (AT)
DENOMINAZIONE :	D.O.C./D.O.P.
TERRENO :	CALCAREO ARGILLOSO , SABBIOSO
VENDEMMIA :	MESE DI SETTEMBRE
METODO DI RACCOLTA :	IN CASSETTA DA KG. 20 C.A. L' UNA
TIPO DI SELEZIONE :	MANUALE
TIPO DI VINIFICAZIONE :	TRADIZIONALE MACERAZIONE SULLE BUCCE
TIPO DI VASCA :	ACCIAIO
INVECCHIAMENTO :	CONSIGLIATO NON PIU' DI 3 ANNI
GRADAZIONE :	12.50% VOL.
TIPO D' IMBOTTIGLIAMENTO:	STERILE
LUOGO DI STOCCAGGIO :	POSSIBILMENTE IN LUOGO SCURO, ARIEGGIATO E SILENZIOSO
TEMPERATURA DI SERVIZIO :	16°-18° C.
BICCHIERE DI SERVIZIO :	CALICE
TEMPO DI OSSIGENAZIONE :	5 MINUTI

N.B. IL GRIGNOLINO ACCOMPAGNA GRADEVOLMENTE PIATTI LEGGERI E ANTIPASTI.

Azienda Vitivinicola Gaggino di Urscheler Roberto
Via Alessandria 61
14046 Mombaruzzo (AT)
Tel./Fax: 0141701562
Cell.: 3294245220
email: roberto_urscheler@hotmail.com



**ROBERTO
URSCHELER**