



www.cantinazanello.it

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC “BEL SULIN”

Il Grignolino è stato il primo vino ad essere imbottigliato ed etichettato nel Monferrato casalese, sua terra d'elezione insieme all'astigiano.

È un vitigno esigente difficile, sia per le sue basse rese che perché non semplice da coltivare.

Per questo abbiamo scelto accuratamente i vigneti con suoli calcareo-marnosi in cui ritornare a produrre questo vino, da sempre parte della nostra tradizione aziendale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore

Rosso rubino chiaro, brillante e privo di nuances violacee.

Profumo

Note fruttate di lampone e ciliegia, delicato floreale di rosa canina e aromi di salvia, speziato di pepe bianco e leggero chiodo di garofano.

Sapore

Al gusto è di media struttura, armonico e sempre fresco con una buona acidità. I tannini sono presenti ma ben integrati nel finale piacevolmente mandorlato.

Abbinamenti

Salumi e primi piatti della tradizione piemontese come i ravioli al plin, ma anche con carni bianche arrosto di coniglio, faraona in casseruola, carni di maiale e formaggi di media stagionatura.

