

“Renard”
Grignolino d’Asti

d.o.c.



“Renard” Grignolino d’Asti

d.o.c.

Vitigno: Grignolino 100%

Superficie vitata: 3.000 mt.

Terreno: marnoso calcareo, argilloso e parzialmente sabbioso.

Vigneti: i vigneti sono ubicati ad Agliano Terme, coltivazione a Guyot, esposizione est -nordest, altitudine 220 s.l.m. 5000 ceppi per ettaro.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette a fine settembre inizio ottobre

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e fermentazione a contatto con le bucce per circa 6 gg. a temperatura controllata (27/28 °C). Successiva svinatura in vasche d'acciaio inox, dove si svolge la fermentazione malolattica pilotata con il controllo della temperatura (20°C). Il vino è poi lasciato decantare fino ad inizio primavera ed infine imbottigliato. Segue affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi prima della distribuzione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino, floreale e delicato, con aromi di fragola e lamponi e lieve sentore di spezie orientali. Secco e armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto ammandorlato.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: è un vino a tutto pasto. Si accosta in modo eccellente ad antipasti delicati, salumi speziati, uova, minestre e zuppe, risotti, tortellini e ravioli di magro in brodo, pasta, carni bianche, carni grigliate, formaggi freschi e semi- stagionati. Un vino a tutto pasto che si abbina perfettamente anche con piatti di pesce.

Tendril: Grignolino 100%

Surface of the vineyards: 3,000 mt.

Soil: calcareous, clayish and slightly sandy.

Vineyards: vineyards are located in Agliano Terme., 220 mt. a.s.l, exposition East - North-East. 5000 Stumps per hectare.

Harvest: cluster thinning in July and hand-crafted harvest starting late September beginning of October.

Wine making process: after destemming and pressing, skin maceration process takes place for 6 days. Alcoholic and malolactic fermentation follows in heat-conditioned steel tank, respectively at 27/28°C and 20°C.

The wine then decants till spring when it is finally bottled.

The wine will age in bottle for additional 4 months before distribution.

Characteristics: ruby red, delicate and floral, with aromas of strawberry and raspberry, a delicate scent of oriental spices, fresh and dry, lightly tannic and a persistent tinge of almond.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: perfectly paired with delicate appetizers, spicy salami, eggs, soups, risotto, pasta, ravioli, poultry, grilled meat and fresh and lightly seasoned cheeses. A wine for any meal, also an excellent match with fish dishes.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via Asti Mare, 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos