

Piemonte DOC Grignolino

SCHEDA TECNICA E CARATTERISTICHE:

Denominazione	Piemonte DOC Grignolino
Vitigno	100% Grignolino
Zona di produzione	Piemonte, Italia
Classificazione	DOC (Denominazione di Origine Controllata)
Gradazione alcolica	tra 11,5% e 13% vol.



COLORE

Il Piemonte Grignolino DOC si presenta con un colore rosso rubino chiaro, spesso trasparente e con lievi sfumature aranciate, che tende a schiarirsi con il tempo.

PROFUMO

Il profumo è delicato e distintivo, con note fresche di piccoli frutti rossi come lampone, fragolina di bosco e melagrana, accompagnate da sentori floreali di rosa e violetta. Spesso emergono anche accenni speziati di pepe bianco e una leggera sfumatura erbacea che rende il bouquet particolarmente intrigante.

SAPORE

Al palato, il Piemonte Grignolino DOC è asciutto e piacevolmente tannico, con una leggera acidità che ne sottolinea la freschezza. Il corpo è medio-leggero, ma la struttura tannica è presente e vivace,

conferendo al vino una personalità unica. Il finale è secco, con una persistente nota amarognola tipica del Grignolino, che richiama le sensazioni speziate e leggermente pepate percepite al naso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire a una temperatura tra i 14° e i 16°C per apprezzarne la freschezza e la delicatezza. È consigliato l'uso di calici a tulipano, per permettere al vino di esprimere al meglio le sue caratteristiche aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con piatti leggeri che ne rispettano la delicatezza e la complessità. È ideale con antipasti misti di salumi, insalate di carne, carpacci e formaggi freschi. Perfetto anche con piatti della tradizione piemontese come vitello tonnato, agnolotti al plin e risotti leggeri, e con piatti vegetariani come torte salate e verdure ripiene.