



Grignolino d'Asti



Vitigno: 100% Grignolino

Sistema di allevamento:
Guyot tradizionale

Produzione media:
80 q.li ettaro

Epoca di vendemmia:
ultima decade di Settembre

Grado alcolico:
12,5°

Colore: rosso rubino
poco intenso con riflessi aranciati

Profumo: delicato e floreale

Sapore: tannico e asciutto

Temperatura di servizio:
16°

Abbinamento: stuzzichini e
piatti a base di pesce

AZIENDA VINICOLA CALORIO FILIPPINO – Via Marconi 56/A – 12046 MONTA' (CN)
P.I. 02685160042 – Cod. Fisc. CLR FPP 55C02 F385E
Tel. Fax 0173 976348 – Cell. 329 5815199 – Cell. 348 5686588
E-mail: caloriovini@libero.it