



PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

13,00% ALCOL

2.500 BOTTIGLIE

Due piccolissimi appezzamenti su sabbia, nel cuore dell'area storica sulle colline intorno ad Asti. 15 giorni di macerazione, estremamente delicata e soffice, senza voler estrarre eccessivamente,

prediligendo l'armonia aromatica alla struttura. Fine fermentazione e affinamento in anfore Tava da 7,5hl fino a primavera inoltrata, imbottigliata a Maggio e lasciata in bottiglia fino alla fine dell'estate.

A causa del complesso sistema legale e burocratico del paese in cui viviamo, non possiamo rivelarvi le uve che concorrono alla produzione di questo vino. Se vuoi maggiori informazioni [clicca qui](#)



Per informazioni e-mail a:
commerciale@sette.wine

info@sette.wine
+39 380 3945151
+39 340 1002253