

Lanfora®

Grignolino d'Asti DOC

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Montemagno (Piemonte).

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Grignolino.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso.

Invecchiamento:

Invecchiamento per 8-10 mesi in anfore di terracotta di Impruneta di varie dimensioni.

Colore:

Rosso brillante con le riflessi aranciati tipici del vitigno.

Profumo:

Etereo ed intenso con sentori di lampone, radici, curry e terra.

Sapore:

Vibra di acidità e tannini ben miscelati con richiami terrosi, fiori esotici e pepe nero.

Bottiglia:

Bordolese serie 15. Limited edition. Spalla larga conica. Vetro colore Verde Antico.

Tappo:

Sughero monopezzo.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13,00 a 15,00 gradi in base all'annata.

