

Angie

Grignolino d'Asti

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COSTA DEI TIGLI

La sua storia ha radici profonde, nasce infatti tra gli antichi vitigni piemontesi. Coltivato soprattutto nel Monferrato, deve il suo nome a "grignola" un termine dialettale usato per indicare i semi dell'uva che in questa varietà sono più numerosi rispetto ad altre. Molto esigente in termini di clima e terreno, difficile da coltivare, ma che regala un vino originale, imprevedibile ed estroso.

ETICHETTA: Una nonna nel fiore dei suoi anni, giovane, consapevole delle sue capacità ma nata in un tempo che ancora non è pronto per le sue idee. Così è questo vino, fuori dagli schemi: rosso leggero, tannino leggero, gradazione alcolica leggera, ma generoso con chi sa apprezzarlo.

NOME: Angiolina, la nostra bisnonna. Da lei sicuramente abbiamo ereditato la determinazione e la tenacia nel perseguire onesti fini per realizzare i nostri sogni.

VITIGNO: 100% Grignolino

VENDEMMIA: La vendemmia avviene manualmente per mantenere alta la qualità del prodotto, si effettua a inizio ottobre e i grappoli scrupolosamente scelti sono avviati immediatamente alla vinificazione.

VINIFICAZIONE: Dopo la pigiatura, il mosto fermenta circa 15 giorni a contatto con le bucce. Alla fermentazione alcolica segue immediatamente la fermentazione malolattica che attenua l'acidità del vino conferendogli armonia ed equilibrio.

AFFINAMENTO: Immeso al consumo poco tempo dopo l'imbottigliamento, consigliamo di consumarlo giovane per trarne il massimo piacere e apprezzarne fragranza e freschezza.

DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino tenue. Profumo fiorito e delicato, con sentori tipici di marasca, sottobosco e una delicata parvenza di spezie orientali. Al palato si presenta secco ma armonico, caldo e piacevole con un raffinato retrogusto leggermente amarognolo.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% VOL

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, predilige abbinamenti con antipasti e primi piatti data la sua alta carica di profumi.

This wine as well as the woman in the portrait, has deep roots in our story. As a wine, the Grignolino, is an autochthonous wine, belonging to Piedmontese tradition, produced in small quantity in Monferrato area. On the other side, the woman on the label is our great-grandmother Angiolina, whose father began our long story as winemakers. Light red reflexes like the watercolour portrait on the label, state its very delicate bouquet enriched by notes of roses.

VARIETY:
100% Grignolino

VINEYARDS:
"Giuanet" located in Isola d'Asti are about 50 years old. Manual harvest.

VINIFICATION:
Temperature-controlled alcoholic fermentation with short maceration on skins. Then ageing in steel tank for at least 6 months.

AGEING:
Due to its nature it is best enjoyed young.

TASTING:
Light red colour with cherry hues, presents a very delicate scent of roses with hints of red fruits. The taste is smooth, soft and fruity.

ALCOHOL CONTENT:
13% by volume

FOOD PAIRINGS AND SERVING SUGGESTIONS:

Best served at about 17°C. It's the perfect red wine for light courses.



Strada Asti, 38 - 14055 Costigliole d'Asti - Italy
+39 0141 961187
info@costadeitigli.it
Agriturismo Costa dei Tigli

costadeitigli



www.costadeitigli.it