









*Alc et Nunc*  
IL VINO ABITA QUI



# ALTRONONDO

## PIEMONTE DOC GRIGNOLINO

-  **VITIGNO:** 100% grignolino
-  **VIGNETO:** Bricco, esposizione a sud, 285m slm, suoli marnosi
-  **VINIFICAZIONE:** Fermentazione 12 giorni sulle bucce a temperatura controllata in acciaio
-  **AFFINAMENTO:** 8 mesi in acciaio
-  **GRADAZIONE:** 14%
-  **NOTE SENSORIALI:** Colore rosso ciliegia scarico in gioventù, con riflessi granato dopo qualche anno di invecchiamento. Al naso fresco e fruttato, con note di spezie e frutta fresca
-  **ABBINAMENTI:** Primi piatti con verdure e carne, carni rosse di medio corpo e selvaggina da pelo, pesce sotto sale, formaggi morbidi
-  **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 14-18 °C