Grignolino Piemonte DOC, Fontanafredda

Grignolino is een oude druivensoort uit Piemonte. De naam is afgeleid van ‘grignole’, wat in het dialect ‘pit’ betekent, omdat de druiven veel pitten bevatten. Het unieke profiel, tussen fruitige frisheid en lichte tannines, maakt het een veelzijdige wijn, perfect voor liefhebbers van lichte maar karaktervolle rode wijnen.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de heuvels van Monferrato, tussen Asti en Casale, en profiteert van zand-kleiachtige bodems en een optimale blootstelling aan de zon. Het klimaat van Piemonte, dat wordt gekenmerkt door koele nachten, zorgt ervoor dat de zuurgraad en frisheid van de druiven behouden blijven.

Druiven: grignolino

Vinificatie: De traditionele gisting duurt 7 tot 8 dagen bij 23-25 °C, gevolgd door een rijping van 4 tot 5 maanden in roestvrijstalen tanks. Een rijping op fles maakt de balans en harmonie compleet.

Degustatie: De heldere robijnrode, bijna kersenrode kleur laat aroma's van kersen en aardbeien vrij, aangevuld met kruidige en kruidige tonen. In de mond is hij droog, licht tanninerijk, fris en harmonieus, met een vleugje amandel in de afdronk.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij warme antipasti, pasta, tomatengerechten, wit vlees of Italiaanse vleeswaren. Een perfecte begeleider voor de dagelijkse mediterrane keuken.

- Italiaanse charcuterie
- Gnocchis
- Kip curry
- ...