



Il Vino:
"MASIONA"

Denominazione:
GRIGNOLINO D'ASTI
DOC

Varietà:
100% GRIGNOLINO

Note di degustazione

Colore:
TENUE E DELICATO, ROSSO RUBINO
SCARICO CON RIFLESSI ARANCIATI

Profumi:
FLOREALI, SI PERCEPISCONO
ROSA E VIOLETTA, NOTE DI
FRUTTA (LAMPONE, CILIEGIA E
MANDORLA) MA ANCHE
SENTORI SPEZIATI CHE
RICORDANO IL PEPE

Gusto:
SI PRESENTA FRESCO, DI BUONA
ACIDITÀ MAI AGGRESSIVO,
PIACEVOLMENTE AMAROGNOLO CON
UNA PUNTA DI TANNICITÀ FINALE

Abbinamenti:
SALUMI, PRIMI PIATTI E CARNI BIANCHE,
IN PARTICOLARE IL CONIGLIO. SI PUÒ
ANCHE ABBINARE AL PESCE O
ADDIRITTURA ALLA PIZZA, UN VINO
GIOVANE E MOLTO ADATTABILE

Vinificazione ed affinamento

Pigiatura:
PIGIADIRASPATURA

Fermentazione:
IN VASCHE INOX A TEMPERATURA
CONTROLLATA



The Name:
"MASIONA"

Appellation:
GRIGNOLINO D'ASTI
DOC

Variety:
100% GRIGNOLINO

Tasting notes

Colour:
SOFT AND DELICATE RUBY
RED WITH ORANGE TINTS

Scents:
FLORAL NOTES OF ROSE AND
VIOLET, ALONG WITH FRUIT
NOTES (RASPBERRY, CHERRY
AND ALMOND), BUT ALSO SPICY
ONES REMINISCENT OF PEPPER

Taste:
IT COMES ACROSS AS FRESH,
WITH GOOD AND
NEVER AGGRESSIVE ACIDITY,
PLEASANTLY BITTER WITH A BIT
TANNIC FINISH

Food Pairings:
SALAMI, FIRST COURSES AND
WHITE MEAT, RABBIT IN
PARTICULAR. IT ALSO MATCHES
WITH FISH AND EVEN PIZZA.
A YOUNG AND VERY
VERSATILE WINE

Vinification and aging

Crushing:
CRUSHING AND DE-STEMMING

Fermentation:
IN TEMPERATURE-CONTROLLED
STAINLESS STEEL TANKS

Masiona