



# BAUDOLINO

## GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

Il vitigno più rappresentativo del Monferrato, in una delle sue migliori varietà clonali. Dagli antichi terreni di Terruggia proviene un vino soave e stuzzicante, per certi aspetti unico nel suo genere.

Al naso risaltano le note floreali di geranio e rosa canina, accompagnate anche da note fruttate di melograno e lampone. Sul finale una leggera nota speziata legata al terrior da cui proviene questo grande vino. In bocca il tannino è setoso e delicato, freschezza e morbidezza si equivalgono.

VARIETÀ	100% Grignolino
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	<i>Terreno:</i> Franco - Argilloso <i>Altitudine:</i> 200 m s.l.m. <i>Esposizione:</i> Sud Est
VINIFICAZIONE	Fermentazione a temperatura controllata con dieci giorni di macerazione sulle bucce
AFFINAMENTO	9 mesi in vasche di acciaio
COLORE	Rosso rubino chiaro



Società Agricola La Faletta s.r.l.

faletta.it

Reg. Mandoletta, 81  
Casale Monferrato (AL) Italy

tel +39 0142 67 00 68  
info@faletta.it