



CASCINA
FALETTA



BAUDOLINO

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC

Il vitigno più rappresentativo del Monferrato, in una delle sue migliori varietà clonali. Dal vigneto storico di Terruggia di oltre 70 anni nasce 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