

BAUDOLINO | Grignolino del Monferrato Casalese DOC



TERRENO Argilloso con venature sabbiose
SOIL *Clay with sandy veins*



UVAGGIO 100% Grignolino
GRAPE *100% Grignolino*



COLORE Rosso rubino con riflessi granati
COLOR *Ruby red with garnet reflections*



SENTORI Note di geranio, rosa canina e fragoline di bosco accompagnate da una leggera speziatura.
AROMA *Notes of geranium, rose hips and wild strawberries accompanied by a slight spiciness.*



SAPORE Fresco e delicato con tannino setoso
FLAVOR *Fresh and delicate with silky tannin*



GRADAZIONE 13-14 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *13-14 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 6 mesi in vasche d'acciaio
AGING *6 months in stainless steel tanks*



FERMENTAZIONE In vasche d'acciaio, con successiva malolattica e 14 giorni di macerazione sulle bucce
FERMENTATION *In steel tanks, followed by malolactic and 14 days of maceration on the skins*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 14°C
SERVING TEMPERATURE *14°C*



Decanter - medaglia bronzo - annata 2019
5 Star Wine - 95 punti - annata 2019
Luca Maroni - 90 punti - annata 2019
Gatti e Massobrio - Top Hundred 2021
Guida Bibenda - 4 grappoli - annata 2019

