INDELEBILE MONFERACE

Grignolino del Monferrato Casalese Riserva DOC

UVAGGIO:
100% Uve Grignolino

TERRENO:
Limoso - calcareo
con affioramenti di argilla

COLORE:
Rosso granata
con riflessi aranciati

SENTORI:
Pesca di vigna, arancia candita, cuoio e pellame

SAPORE:
Buona acidità ed ottima consistenza. Tannino sabbioso e vellutato

GRADAZIONE:
13,5 - 14,5 %vol
a seconda delle annate

FERMENTAZIONE:
in vasche d'acciaio, con 12 giorni di macerazione sulle bucce

AFFINAMENTO:
36 *mesi in tonneau di rovere francese e successivi 12 mesi in bottiglia*

CASCINA FALETTA
Regione Mandoletta 81
15033 Casale Monferrato (AL)
P.IVA/CF: 06680720965 - M5UXCR1
www.faletta.it - info@faletta.it

facebook.com/cascinafaletta1881
cascinafaletta