

SCHEDA TECNICA

La Granera

Griota

LANGHE ROSSO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"Griota" è un Langhe rosso dai caratteri pieni, con una bella personalità, molto saporito e persistente, capace di resistere al tempo e di cogliere appieno la convivialità della tavola.

TIPOLOGIA DI VITIGNO

50% Nebbiolo e 50% Barbera

COLLOCAZIONE DEL VIGNETO

Le uve provengono dai vigneti nella località "Granera" nel paese di Castellinaldo d'Alba.

VENDEMMIA

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella seconda metà di settembre/inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve sono pigiate e vinificate separatamente secondo un processo di fermentazione con macerazione per circa dieci giorni.

MATURAZIONE

Il vino matura in botti di cemento per alcuni mesi.

AFFINAMENTO

Dopo l'imbottigliamento, il vino affina per sei mesi in azienda prima della commercializzazione.

TENORE ALCOOL

Il Griota Langhe rosso ha una gradazione alcolica di 13,5% Vol.

CARATTERI

Il colore è rosso granato intenso e di piena tonalità, il profumo è ampio e fruttato con decisi sentori di prugna e ciliegia, speziato di cannella e pepe verde, il sapore è pieno, caldo e di bella struttura

A TAVOLA

Accompagna con grande raffinatezza i primi piatti sardi, le carni rosse con salse gustose ed i formaggi di lunga stagionatura.

