

# SCHEDA TECNICA

*La Granera*

# *Griota*

LANGHE ROSSO

## DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

"Griota" è un Langhe rosso dai caratteri pieni, con una bella personalità, molto sapido 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 sapidi, le carni rosse con salse gustose ed i formaggi di lunga stagionatura.

