

# SCHEDA TECNICA

*La Granera*

# *Granplin*

## VINO SPUMANTE BRUT

Granplin è un vino Spumante Brut, ottenuto con il metodo Martinotti (Charmat), particolarmente adatto a esaltare i caratteri fruttati e fragranti. "Granplin" deriva dalla lingua piemontese, nella quale ha il significato di appiglio, pretesto, uncino.

### *TIPOLOGIA DI VITIGNO*

100% Arneis.

### *COLLOCAZIONE DEL VIGNETO*

Le uve Arneis provengono dalla località "Granera" di Castellinaldo d'Alba, nel territorio del Roero.

### *VENDEMMIA*

L'uva viene raccolta a mano con attenta scelta dei grappoli nella prima metà di settembre.

### *VINIFICAZIONE*

Dalla pressatura soffice delle uve nasce il mosto fiore che fermenta alla temperatura controllata di 18°C. Successivamente, il vino base viene trasferito in autoclave, dove sviluppa la seconda fermentazione con grande formazione di anidride carbonica che resta inglobata nel prodotto.

### *AFFINAMENTO*

Dopo l'imbottigliamento a pressione costante, il vino affina qualche tempo in azienda prima della commercializzazione.

### *TENORE ALCOOL*

Granplin Vino Spumante Brut ha una gradazione alcolica di 12,5% Vol.

### *CARATTERI*

Il colore è giallo paglierino di bella tonalità e intensità, il profumo è floreale e fruttato con nitidi sentori di mela golden. Il sapore è delicato e fragrante, di piacevole struttura e con un sottile retrogusto amarognolo.

### *A TAVOLA*

Ottimo come aperitivo, Granplin accompagna con eleganza l'intero pasto, anche se è preferibile con i salumi eleganti e di buona stagionatura, gli antipasti delicati, i piatti di pesce e le carni bianche con salse leggere.

