



## RUBER

### GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Uno dei più antichi vitigni autoctoni del Monferrato, è noto sin dal Medioevo con il nome di Barbesino, ma deriva in realtà la propria etimologia da "gragnola", termine dialettale per indicare i semi, molto numerosi in questa uva. L'affinamento prolungato sulle bucce senza vinaccioli esalta le caratteristiche note olfattive di rosa appassita e le complessità aromatiche della fragolina di bosco, delle bacche selvatiche ed in particolare dei lamponi.

Il profilo gustativo si presenta con tratti caratteriali del vino disimpegnato e versatile in termini di abbinamenti gastronomici, con un discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale giustamente asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

#### Denominazione

Grignolino D'Asti D.O.C.

#### Annata

2016

#### Zona di Produzione

Montemagno (Asti) - Monferrato  
Vitigno 100% Grignolino d'Asti

#### Quantità prodotta

N° 7.018

#### Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. I vigneti hanno età media superiore ai 30 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione sud, sud-ovest.

#### Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione e breve macerazione per un'estrazione leggera di tannini astringenti. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 22° gradi C.

#### Colori / Riflessi

Rosso intenso e brillante.

#### Profumo

Note di rosa appassita, fragolina di bosco e bacche selvatiche.

#### Palato

Discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

#### Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 14% vol.

Acidità totale: 5,53 g/l

PH: 3,46

Zuccheri residui: 2,0 g/l

Estratto secco Totale: 27 g/l