

INDELEBILE MONFERACE | Grignolino del Monferrato Casalese DOC



TERRENO Limoso - calcareo con affioramenti di argilla
SOIL *Silty calcareous soil with clay outcrops*



UVAGGIO 100% Grignolino
GRAPE *100% Grignolino*



COLORE Rosso rubino scuro
COLOR *Dark ruby red*



SENTORI Sentori marcati di pesca di vigna, ribes e anice stellato
AROMA *Decisive flavours of peach of vine, currant and star anise*



SAPORE Elegante e vellutato che appaga il palato con note di spezie, una velatura minerale e un ritorno lievemente sapido
FLAVOR *Elegant and velvety that satisfies palate with notes of spices, a mineral veil and a slightly savory return*



GRADAZIONE 13,0 - 14,5 % vol. (a seconda delle annate)
ALCOHOL CONTENT *13,0 - 14,5 % vol. (according to the vintages)*



TEMPO DI AFFINAMENTO 36 mesi in tonneau di rovere francese e successivo affinamento di 12 mesi in bottiglia
AGING *36 months in French oak tonneau and subsequent refinement of 12 months in bottle*



FERMENTAZIONE A temperatura controllata in vasche da 32hl in acciaio inossidabile con 14 giorni di macerazione sulle bucce
FERMENTATION *Temperature controlled into 32hl tanks stainless steel by 14 days of maceration on skins*



TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C
SERVING TEMPERATURE *18°C*