

# Absurdus

## PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

### UVE

100% Grignolino

### ESPOSIZIONE VIGNETO

Sud-est

### ANNO D'IMPIANTO

1990

### RESA PER ETTARO

80 quintali

### VENDEMMIA

Raccolta manuale delle uve in cassette forate, nella seconda-terza decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Tradizionale in vasche acciaio inox per un periodo di 10-12 giorni con frequenti rimontaggi

### AFFINAMENTO

Sei mesi in vasche di acciaio inox

### IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione, eseguito dalla e presso la cantina stessa

### ESAME ORGANOLETTICO

Colore rosso rubino chiaro, delicato profumo floreale con caratteristiche sensazioni di rosa. Sapore fresco, sapido e leggermente tannico

### ABBINAMENTI

Ottimo con salumi, antipasti, minestre, carni bianche e molto interessante anche con piatti di pesce

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

### FORMATO

75 cl

