



Azienda Agricola
PEROCCHIO

Grignolino d'Asti D.O.C.

Anbaugebiet: Vinchio (AT).

Rebsorte: 100% Grignolino.

Alkoholgehalt: 13 % vol.

Weinherstellung: sorgfältig und kontrolliert in verglasten Beton-Behältern.

Organoleptischen Eigenschaften

Farbe - Typologie: rubinrot; leicht Schaum.

Duft: wenig, frisch, anhaltend mit fruchtigen Noten von Aprikose, Pflaume und Kirsche.

Geschmack: leicht, fein, trocken, leicht tanninhaltig mit einem raffinierten bitteren Nachgeschmack.

Affinität gastronomisch: begleitet jede Mahlzeit, geeignet sehr für Vorspeisen, Suppen und Fisch.

Verkostentemperatur: bei 16-18°C dienen.



Perocchio Franco - Via Saborello, 3 - 14049 - Vaglio Serra (AT)

Tel. e Fax: +39 0141 732113 - Email: info@perocchiovini.com - Web: www.perocchiovini.com - P.IVA: 00886600055