

Montecastello

Grignolino del Monferrato DOC
2023

Uve / Grapes

Grignolino

Vigna / Vineyard

Vigna singola di 30 anni di età, esposta a Sud su suoli calcarei. Altitudine di 380m.

Single vineyard, 30 years old, south-facing on limestone soils. Located at 380 m above sea level.

Vinificazione / Vinification

Raccolta manuale a metà Settembre, quando bucce e vinaccioli sono ben maturi. Fermentazione spontanea per circa 10-15 giorni.

Manual harvest in mid-September, when skins and grape seeds are well ripe. Spontaneous fermentation for about 10-15 days.

Affinamento / Aging

Affinamento di 10 mesi in acciaio e cemento. Imbottigliamento l'estate successiva alla vendemmia e affinamento in bottiglia fino alla primavera successiva.

Aged for 10 months in steel and cement. Bottling the summer following the harvest and bottle aging until the following spring.

