



C u r i o s o

Curioso è l'aggettivo che descrive al meglio questo vino. Il profumo è persistente e armonico, dona note di frutta rossa ed erbacee, avvicinandosi quasi a una confettura. In bocca risulta decisamente curioso, con poca spigolosità e una buona struttura.



Piemonte, Italia.

Denominazione: Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2024



Grignolino



Enologo: Donato Lanati



Terreno argilloso con parti in marna



Fermentazione con bucce effettuata a temperatura controllata a 24°C per 3-4gg, successivamente rimozione delle bucce. Al termine della fermentazione malolattica: travaso e rimozione delle fecce



Affinamento in acciaio



Rosso rubino brillante



Ciliegia fresca



Tannino leggero e raffinato con finale fresco e sapido



Vino da tutto pasto e d'accompagnamento per piatti di media struttura

Tenuta Genevrina

Strada Rosignano, 9
15039 Ozzano Monferrato (AL)

+39 334 582 7305
info@tenutagenevrina.com

