

# PANIKOS 2016

GRIGNOLINO del MONFERRATO CASALESE D.O.C.

*Panikos, con il suo temperamento esuberante e selvaggio, racchiude in sè i fragranti sentori dei caldi pomeriggi estivi ed inebria la mente come una capriola tra morbidi arbusti di erbe odorose.*



Panikos è di un colore rosso con sfumature aranciate, ha un profumo piacevolmente speziato ed un lieve sentore astringente equilibrato da una buona acidità e mineralità.

**UVAGGIO:** 100% Grignolino

**FORMA DI ALLEVAMENTO E POTATURA:** Controspalliera con potatura guyot, 4000 piante ad ettaro

**CARATTERI PEDOLOGICI E COLTURALI:** Terreni calcarei con esposizione sud-est; lavorazione del terreno e concimazioni solamente organiche ad anni alterni; sfalcio delle erbe infestanti e trattamenti anticrittogamici a base di rame, zolfo e microrganismi naturali; raccolta manuale in cassette da 15-18 kg

**RESA PER ETTARO:** 60 quintali

**AFFINAMENTO:** Acciaio (8 mesi)

**TENORE ALCOLICO:** 13% vol

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore rosso con sfumature aranciate, profumo speziato, lieve sentore astringente equilibrato da una buona acidità e mineralità

**ABBINAMENTI:** Antipasti, primi piatti di pesce, carni bianche, formaggi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C

**TIPO DI BOTTIGLIA:** Borgognotta Tradition

**PRODUZIONE:** 1500 Bottiglie

**DISPONIBILITÀ:** Dall'estate successiva alla vendemmia