

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