

# BALBI SOPRANI



## GRIGNOLINO D'ASTI DOC

Il Grignolino d'Asti è prodotto da prima del Settecento nella zona collinare che ha come epicentro Asti. Sull'origine del nome ci sono pareri divergenti; alcuni sostengono che sia da ricercarsi nel verbo dialettale "grigné", che significa ridere, per studiosi ed enologi la sua etimologia è da ricercarsi nell'ambito viticolo: la parola Grignolino deriverebbe da gragnole, i semi dell'uva, di cui sono ricchi gli acini di questo vitigno .

### VITIGNO:

Grignolino. Il pampino, di media larghezza, racchiude un grappolo serrato con numerose sporgenze alari e acini lievemente ovali dal colore rosso – viola tenue.

### COLORE:

Rosso rubino tenue; acquista col tempo riflessi arancioni.

### PROFUMO:

Gradevole, delicato, persistente.

### SAPORE:

Asciutto, vellutato, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo.

### GRADAZIONE:

12% Vol.

### ABBINAMENTI:

Salumi, fritti di carne e verdura.  
Accompagna divinamente il fritto misto alla piemontese.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

15/18° C.