



Azienda Agricola

F.LLI DURANDO

Grignolino d'Asti DOC

L'Anarchico Testabalorda



Vitigno: 100% Grignolino

Zona di produzione: Portacomaro

Ettari: 2 in proprietà

Forma di allevamento: Guyot basso con 8/9 gemme sul capo a frutto

Gestione del terreno: interfila inerbito

Pratiche di concimazione e trattamenti: a basso impatto ambientale, lotta integrata

Vendemmia: manuale

Vinificazione: diraspapigiatura e fermentazione classica a cappello emerso in vasche d'acciaio della durata di cinque/sei giorni

Affinamento: maturazione in vasche di acciaio inox e affinamento in bottiglia per un mese

Data di imbottigliamento: fine gennaio

Colore: rosso rubino più o meno intenso, con tendenza all'aranciato se invecchiato

Profumo: piuttosto delicato con note floreali fruttate, screziatura di sottobosco, pepe bianco ed erbe aromatiche

Sapore: austero, elegante, asciutto, tannico e persistente nel retrogusto

Gradazione alcolica: da 12,5 a 13 gradi a seconda dell'annata

Abbinamenti: frittiture di carne o pesce, ottimo come aperitivo

Formato bottiglia: bordolese da 0,75l o Magnum da 1,5l



/fratellidurando
@fratellidurando

Azienda Agricola F.lli Durando di Durando Alessandro, Francesco e Luca S.S.
via Degiani, 33 14037 Portacomaro (AT) - P.IVA 00225170059
Tel. e fax: 0141.202103 - email: info@fratellidurando.it
www.fratellidurando.it - bottega.fratellidurando.it