

# Moncusà

VITIGNO: Grignolino 100%.  
AREA DI PRODUZIONE: Nord Astigiano  
(Calliano e Montemagno).  
NATURA DEL TERRENO: sabbioso.  
ESPOSIZIONE: sud-ovest/sud-est.  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:  
Colore: rosso brillante tendente al granato  
piuttosto scarico.  
Bouquet: profumi di rosa e fiori secchi  
e nuances speziate.  
Sapore: piacevole, di medio corpo,  
finemente tannico, leggermente speziato,  
buona acidità e freschezza.  
GRADAZIONE ALCOLICA: 13-13,5% vol.  
ABBINAMENTI: antipasti piemontesi, pasta,  
minestre sia in brodo che asciutte, salumi, torte  
di verdura, carni bianche, zuppa di pesce.  
SERVIRE a 16-18°C.

*Bocchino*



Grignolino d'Asti

Denominazione di  
Origine Controllata