



comune di Vignale Monferrato;  
foglio di mappa n° 1; ha 2.200;  
particelle 132, 259, 223, 241, 242;  
esposizione est; 216 m s.l.m.

**Varietà utilizzata:**

Grignolino 100%

**Primo anno di produzione:**

1988

**Forma d'allevamento  
e sistema di potatura:**

allevamento a spalliera, potatura  
invernale guyot, potatura verde in  
estate con diradamenti sulle uve  
la prima settimana di Agosto

**Data di impianto:**

1970

**Resa:**

60 hl per ettaro

**Processo di fermentazione:**

vinificazione tradizionale  
con rimontaggi programmati  
fermentazione malolattica spontanea

**Conservazione e invecchiamento:**

vasca inox; imbottigliamento  
in primavera, dopo la  
stabilizzazione a freddo

**NOTE SENSORIALI:**

leggermente tannico,  
vino delicato  
dal colore rubino chiaro  
e note fruttate di sottobosco  
da caratteristici  
sentori di pepe bianco

16° C

Formati / Size / Grösse/ Taille:  
0,75 L - 1,5 L



Municipality of Vignale Monferrato; land  
register map sheet no. 1; ha 2200; parcels 132,  
259, 223, 241, 242; east exposure; 216 m above  
sea level

Grape variety: Grignolino 100% - First year of  
production: 1988 - Training and pruning system:  
espalier technique, traditional Guyot pruning  
in winter, green pruning in summer with  
thinning of the bunches the first week of  
August - Year planted: 1970 - Yield: 60 hl per  
hectare - Fermentation process: traditional  
vinification with scheduled pumping over;  
spontaneous malolactic fermentation - Storage  
and ageing: stainless steel vat; bottling in  
spring, after cold stabilisation

SENSORY NOTES: slightly tannic, a delicate wine  
with a light ruby-red colour and fruity notes  
of undergrowth, with characteristic hints of  
white pepper

Gemeinde Vignale Monferrato; Katastermappe  
Blatt 1; ha 2200; Parzellen 132, 259, 223, 241,  
242; östliche Ausrichtung; 216 m ü.d.M.

Rebsorte: 100% Grignolino - Erstes  
Produktionsjahr: 1988 - Erziehungssystem und  
Rebschnitt: Spaliererziehung, Guyotschnitt im  
Winter, Grünschnitt im Sommer mit  
Ausdünnung der Trauben in der ersten  
Augustwoche - Bepflanzungsjahr: 1970  
Ertrag: 60 hl pro Hektar - Fermentation:  
traditionelle Vinifizierung mit programmiertem  
Überpumpen und spontaner malolaktischer  
Gärung - Aufbewahrung und Alterung:  
in Edelstahl tanks, Abfüllung im Frühjahr nach  
der Kaltstabilisierung

EIGENSCHAFTEN: ein delikater, leicht  
tanninhaltiger Wein von heller rubinroter Farbe  
und mit fruchtigen Komponenten von Unter-  
wald und typischen Noten von weißem Pfeffer

Commune de Vignale Monferrato, document  
cadastral n° 1; ha 2200; parcelles 132, 259,  
223, 241, 242; exposition est; 216 m d'altitude  
Cépage: Grignolino 100% - Première année de  
production: 1988 - Forme de conduite et taille:  
conduite en espalier, taille hivernale Guyot,  
taille en vert en été avec éclaircissage des  
raisins la première semaine d'août - Date de  
plantation: 1970 - Rendement: 60 hl par  
hectare - Processus de fermentation:  
vinification traditionnelle avec remontages  
programmés; fermentation malolactique  
spontanée Conservation et vieillissement:  
cuves d'acier inox; mise en bouteille au  
printemps après stabilisation à froid

Notes sensorielles: légèrement tannique, vin  
délicat à la robe rouge rubis clair, notes fruitées  
de sous-bois aux nuances caractéristiques de  
poivre blanc