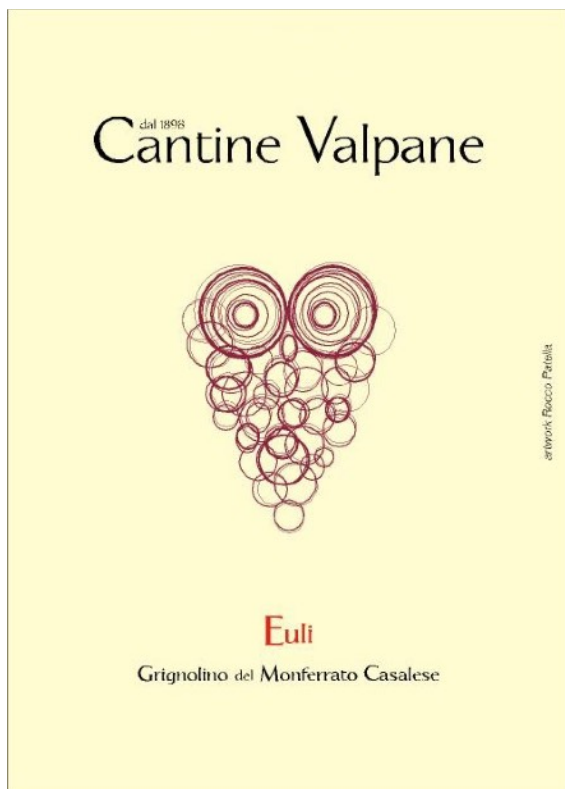


Cantine Valpane

Euli Grignolino del Monferrato Casalese DOC



Annate in commercio disponibili:

- 2015

Il nome "Euli" viene dalla tribù Longobarda che un tempo viveva nell'area dove sorge il vigneto. La tribù era chiamata "Ueel Waigkika", che nella lingua tedesca contemporanea era scritta "Euli-iup-pina": euli = gufo, pina = alto/sopra, iup = Giove, quindi "il gufo che è più alto di Giove". Oggi, molti gufi vivono sulle travi a Valpane, e il nome Euli è una sorta di omaggio a essi.

Uve: Grignolino

Vigneto: 2 ha, anno impianto 2005

Suolo: argilla, calcare

Fermentazione: in acciaio INOX per 21-23 giorni

Affinamento: 12-18 mesi in acciaio INOX e cemento, prima dell'imbottigliamento

Affinamento: 6 mesi in bottiglia prima della vendita

Alcol: 13,0%

Il colore è rubino chiaro, brillante, lieve di scarlatti e di piccole nuances porporate. La nota olfattiva è delicata di frutti di bosco ed erbe aromatiche. In bocca è sottile e ricco con note di pepe e spezie ed un finale lievemente tannico e persistente.

Da provare anche in un originale abbinamento con il pesce.

Cantine Valpane - Pietro Arditi Azienda Agricola

Cascina Valpane 10/1 - 15039 Ozzano Monferrato (AL) - Italia

Tel. e Fax. (+39) 0142 486713 - email info@cantinevalpane.com

PIVA IT 01445090069