

POGGIO LE COSTE

*Antico Proprietà della Nobile Casata Buneis*



Poggio Le Coste si trova in provincia di Asti, in un territorio particolarmente vocato alla produzione di vini di alta qualità, rinomati a livello mondiale.

Si tratta di una delle più grandi tenute a corpo unico del Piemonte, già di proprietà della nobile Casata dei Conti Buneis e caratterizzata da uno splendido anfiteatro naturale di oltre 100 ettari che ospita i vigneti aziendali tra i 250 ed i 350 metri di altitudine.

Il legame con il territorio e la tradizione è ulteriormente rafforzato dalla volontà di valorizzare i vitigni autoctoni locali, ambasciatori del vino piemontese nel mondo.

## GRIGNOLINO 2023



UVE  
Grignolino 100%



DENOMINAZIONE  
Grignolino d'Asti  
DOC



ZONA DI PRODUZIONE  
Portacomaro d'Asti



GRADAZIONE  
ALCOLICA  
12,5 % vol.



TEMPERATURA DI  
SERVIZIO  
15 - 16 °C



FORMATI DISPONIBILI  
75 cl



### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve Grignolino, raccolte in piena maturazione, vengono vinificate tradizionalmente con una macerazione in presenza delle bucce di quattro giorni per un'estrazione equilibrata sia del colore che dei tannini e per l'esaltazione dei profumi floreali.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino tenue, quasi cerasuolo con riflessi aranciati

Profumo: fruttato, con caratteristiche note speziate

Sapore: asciutto, leggermente tannico su piacevole fondo ammandorlato

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo con antipasti di salumi, carni bianche arrosto e zuppe, anche di pesce, particolarmente saporite. La sua eleganza e bevibilità lo rendono un'ideale accompagnamento per tutto il pasto.