



CANTINE POVERO

*Buon Paggio*  
PIEMONTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
GRIGNOLINO



**Annata**  
2025

**Vitigno**  
Grignolino

**Vigneti**  
*Forma di allevamento:* tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot  
*Terreno:* ricco di sabbie e argille calcaree

**Vinificazione**  
*Contenitori di fermentazione:* vasche acciaio inox termocondizionate  
*Temperatura di fermentazione:* 26°C  
*Durata di fermentazione:* 6/8 giorni  
*Fermentazione malolattica a* 20°C  
*Affinamento:* 3 mesi in acciaio



**Caratteristiche Organolettiche**

*Colore:* rosso chiaro  
*Aromi:* delicati, con note di frutti di bosco, sambuco, fiori, e pepe bianco  
*Sapore:* asciutto, gradevolmente secco, armonico  
*Temperatura di servizio:* 16/18°C  
*Abbinamenti:* vino a tutto pasto

**Gradazione Alcolica**  
12.5% vol

**Durata**  
Ottimo nei 2 anni successivi alla vendemmia

**Imballo**  
*Capacità:* 75 cl  
*Unità per cassa:* 12  
*Strati:* 5  
*Casse per strato:* 12  
*Casse per pallet:* 60  
*Misura casse:* 31,8 x 32,8 x 23,8  
*Peso lordo:* 15,3 kg  
*Pallet:* 80\*120\*170 euro-epal  
*EAN bottiglia:* 8029591002424

VIA MATTUTINA, 6 . FRAZIONE SAN MATTEO . 14010 . CISTERNA D'ASTI (AT) . ITALY  
0141 979258 [cantinepovero@cantinepovero.com](mailto:cantinepovero@cantinepovero.com)  
[www.cantinepovero.com](http://www.cantinepovero.com)



Monferrato

Roero

Langa

