

Variedades
100% Grignolino

Origen
Italia, Piamonte, Alessandria, Casale Monferrato

Vinificación
maceración carbónica de 3 meses, fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable

Crianza
12 meses en ánforas de terracota

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades
Alcohol: 14,5 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



PÉRON I VICINI GRIGNOLINO

JEAN-YVES PÉRON, Alta Saboya, Chevaline

2021 32919 75 CL

NATURAL