VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Grignolino

Origen
Italia, Piamonte, Barolo, Monforte d'Alba

Suelo
margas calcáreas, arcilla y arena

Vinificación
vendimia manual, fermentación alcohólica espontánea con levaduras autóctonas

Crianza
10-12 meses

Características
Tinto, Ecológica, Tranquilo, Fresco y crujiente

Propiedades
Alcohol: 13 %, Azúcar residual: <2 g/l



ELIO SANDRI PIEMONTE GRIGNOLINO DOC

ELIO SANDRI - CASCINA DISA, Barolo, Monforte d'Alba

2025 51209 75 CL

100% Grignolino, una variedad autóctona del Piamonte, caracterizada por su color rubí claro, perfil aromático delicado y marcada presencia tánica. Destacan sus notas de frutos rojos frescos, flores y especias, con una acidez viva y un característico final ligeramente amargo y almendrado.