



ASINEL

L'ORIGINE DEL NOME E LA RAPPRESENTAZIONE DELL'ETICHETTA GIOCANO SU PIÙ ASPETTI. IL SIGNIFICATO LETTERALE DEL NOME È DUPLICE: IN LINGUA PIEMONTESE "ASINEL" VUOL DIRE SIA "ASINELLO" CHE "ACINO D'UVA". L'ACINO D'UVA È OVVIAMENTE LA MATERIA PIÙ IMPORTANTE PER PRODURRE UN VINO MA SULL'ETICHETTA ABBIAMO PREFERITO ILLUSTRARE LA FACCIA DI UN SIMPATICO ASINO, ANCH'ESSO IMPORTANTE ELEMENTO DELLA TRADIZIONE STORICA DEI LAVORI DI CAMPAGNA.

VINO

Piemonte D.O.C.

VARIETÀ

Cortese 50%, Arneis 35%, Moscato d'Asti secco 15%

VINIFICAZIONE

Partite di vino selezionate da vari produttori di varie zone del Piemonte, vinificate interamente in acciaio e affinate su lievito fine per circa 4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino brillante con riflessi leggermente verdognoli; profumi intensi di pesca, albicocca, fiori d'arancio, camomilla e salvia. Gusto delicato, non caldo, leggermente dolce e di buona freschezza acida.

CONSUMO E MATURITÀ

Perfetto per accompagnare aperitivi, antipasti freschi e piatti a base di pesce fresco. Da consumare giovane (entro i primi 2-3 anni) ad una temperatura di 10°C (50°F)

