

ARLANDINO

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Arlandino, un nome giocoso che ricorda sia Arlecchino, sia Aladino, mentre non ha nulla da condividere né con la maschera né con le Mille e una notte: è molto semplicemente il nome antico del Grignolino. **Arlandino**, la cui fragranza e personalità sono quasi inclassificabili secondo i canoni tradizionali, nasce nella vigna Poderi dei Mossetti e nei vigneti Penango e Bisoglio, terreni che sin dal 1300 erano stati scelti per l'impianto di questo vitigno tipico del territorio. Terre bianche, calcaree, ricche di freschezza contraddistinguono i suoli e sono capaci di conferire all'**Arlandino** profumi e struttura.



SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE: Grignolino d'Asti D.O.C.

UVAGGIO: Grignolino

UBICAZIONE VIGNETO: 300 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-Est

DENSITÀ PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

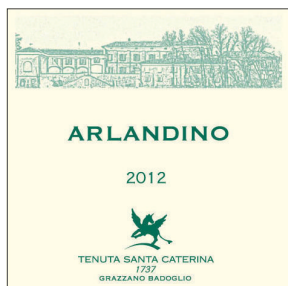
VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla fine di settembre

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 28-30°C circa, a temperatura controllata

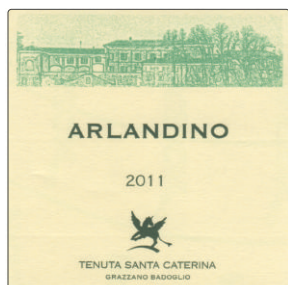
AFFINAMENTO: In vasche di acciaio inox

PRIMA ANNATA SUL MERCATO: 2010

ENOLOGO: Mario Ronco



2012



2011



2010