

Identification du vin**Région :** Piémont (Piemonte)

Appellation : Grignolino d'Asti
Dénomination : Grignolino d'asti - Gigi Rosso
Producteur : Cantina Gigi Rosso
Cépages :
Fournisseur : Il Negozio
Millésime : 2003 **Genre :** Rouge **Alcool :** 12° **Prix :** 9,60

A **Couleur :** Rubis à reflets évolués
S **Intensité :** Légère
P **Limpidité :** Limpide
E **Observations :**
C Un peu d'alcool
T

O **Netteté :** Net
D **Intensité :** Discrète
E **Description**
U **Qualitative :** Agréable
R **Aromatique :** Fruits rouges, note fumée, épices (poivre)
S **Défauts :**

G **Attaque :** Souple
O **Evolution :** Equilibré
U **Fin bouche :** Les tanins sont fondus. Légèrement acidulé.
T **Equilibre :**
G **Structure :** La structure est légère ainsi que les matières
O **Arômes :** Fruits rouges
U **Persistance :** 1 seconde
T **Observations :**

C **Conclusions :** Vin agréable mais très léger

R **Remarques :**

E

M