

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 :**
Un peu d'alcool**C****O** **Netteté :** Net**D** **Intensité :** Discrète**E** **Description****U** **Qualitative :** Agréable**R** **Aromatique :** Fruits rouges, note fumée, épices (poivre)**S****S****Défauts :****G** **Attaque :** Souple**O** **Evolution :** Equilibré**U** **Fin bouche :** Les tanins sont fondus. Légèrement acidulé.**E** **Equilibre :****Q** **Structure :** La structure est légère ainsi que les matières**U** **Arômes :** Fruits rouges**T****Persistance :** 1 seconde**Observations :****C** **Conclusions :** Vin agréable mais très léger**L****C****R** **Remarques :****E****M**