



Tenuta cantina Calvo

Piemonte Grignolino Doc



PROVENIENZA
Piemonte

VITIGNO
Grignolino

NOTE DEGUSTATIVE
Colore
Rosso rubino con riflessi
violacei
Profumo
Ciliegia matura, prugna e mora
Sapore
Secco tipico del vitigno, tannino
appena percepibile

DATI ANALITICI
Alcool
14 % vol.
Zuccheri
5 gr/l
Acidità Totale
6 gr/l
Bar
-

ABBINAMENTI
Ideale compagno di carni rosse
(brasati, bolliti) salumi e formaggi,
paste ripiene

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16° - 18° C.

FORMATO
0,75 lt - 06 bottiglie

BOTTIGLIA
Bordolese

CARTONE
H 30 cm x L 22,5 cm x P 15,5 cm
Kg. 7,02

EURO PALLET
N. strati 08
N. cartoni totali 96
Kg. 785,50

PRODUCTION AREA
Piemonte

GRAPE VARIETY
Grignolino

TASTING NOTES
Appearance
Ruby red with violet reflexes
Nose
Ripe cherry, plum and blackberry
Taste
Typical dryness of this grape, with
just a perceptible tannin

DATI ANALITICI
Alcohol
14 % vol.
Sugars
5 gr/l
Acidity
6 gr/l
Bar
-

SERVING SUGGESTIONS
Very good with red meat (boiled
or braised), cold cuts and cheeses
and stuffed pasta

SERVING TEMPERATURE
16° - 18° C.

SIZE
0,75 lt - 06 bottles

BOTTLE
Bordolese

CARTON BOXE
H 30 cm x w 22,5 cm x D 15,5 cm
Kg. 7,02

EURO PALLET
N. layer 08
N. carton boxes 96
Kg. 785,50



Il vino: un
sapore così
grande

TENUTA CANTINA CALVO SRLS
CORTERANZO, MURISENGO (AL),
Via Gianoli 29

Web: tenutacalvowine.eu
Info: info@tenutacalvowine.eu
Ordini: order@tenutacalvowine.eu

Tel: +39 376 086 2151
P.I.: 02683080069