

# FRASCA

LA GUARAGNA



## GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Varietà 100% Grignolino

Vigneto comune di Agliano Terme;  
età media delle viti 25 anni

Suoli un equilibrato mix di argilla,  
sabbia e limo

Vinificazione macerazione  
prefermentativa a freddo, fermentazione  
con separazione dei vinaccioli, nessuna  
follatura

Affinamento acciaio, periodo di riposo  
in bottiglia

Longevità al meglio nei 3 anni  
dalla vendemmia, con un promettente  
futuro

Per noi colore rosso rubino brillante,  
naso ricco di fragole; il suo tannino delicato  
è tipico di questa varietà

In etichetta gli archi richiamano  
le tipiche volte degli edifici piemontesi,  
un luogo sicuro dove trovare riparo in tutte  
le stagioni