

Darije

PIEMONTE GRIGNOLINO DOC



Darije nasce da un vitigno dal carattere ribelle, il grignolino, che ha secoli di storia fatta di grandi fortune e lunghi silenzi.

Pretende senza promettere e non si lascia domare facilmente. Ma i tempi sono maturi per riportarlo dove merita.

In cantina le uve richiedono attenzione e rispetto. Una macerazione moderata ne preserva il timbro riconoscibile – quella personalità a tratti spigolosa, sempre affascinante – restituendo un vino piacevole, provocatorio, di grande bevibilità.

COLORE

Colore rosso cerasuolo brillante, tendente al granato con l'invecchiamento.

PROFUMO

Un profumo che evoca i sentori del sottobosco piemontese: delicato e persistente, rapisce con la dolcezza della mora e la vivacità del lampone.

SAPORE

Gusto asciutto e delicato, piacevolmente amarognolo, con retrogusto leggermente tannico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servire alla temperatura massima di 16 °C.

Alcohol	13,5% vol.
Sugar	0,8 g/l
Total acidity	5,50 g/l
SO ₂	85 mg/l



Una personalità libera e audace

Ideale come aperitivo e compagno perfetto di salumi, carni bianche e primi della tradizione piemontese. Sorprende in abbinamento a minestre e bolliti e si distingue come uno dei pochi rossi capaci di accompagnare anche il pesce, esaltandone profumi e sapori. In estate, ottimo servito leggermente fresco.