

GRIGNOLINO d'ASTI

Denominazione di Origine Controllata

E' questo il principale vitigno autoctono Piemontese, e tuttora coltivato praticamente soltanto sulle nostre colline.

Il vino che se ne ottiene è un prodotto esclusivo per estimatori esperti veramente una particolarità, ricco di sensazioni contrastanti e sorprendenti.

Non tragga in inganno il colore rosso scarico, quasi un rosato, magari con un leggero riflesso aranciato, non stiamo parlando di un Rosato!

Si tratta di un vino importante, austero, di grande corpo e struttura.

Già il profumo caratteristico ricorda sia fiori e frutti maturi, come rose, lillà, lamponi e fragole che aromi di erbe montane e aromatiche.

Ma è al gusto che spiccano le maggiori caratteristiche di personalità del prodotto.

Intanto la prima sensazione è il contrasto con la morbidezza dell'abbondante glicerina e la spiccata acidità che conferisce freschezza, poi la sensazione alcolica e vellutata si confonde con la tipica tannicità tutto questo mischiato a sentori di spezie orientali e frutti resinosi e tropicali.... insomma un bicchiere di meravigliose contraddizioni difficili da descrivere ma piacevoli da assaporare!

la tecnica di produzione di un vino tanto eccentrico sicuramente non è costante ne tantomeno standardizzabile, soltanto il produttore esperto può di volta in volta stabilire il miglior momento della raccolta, la durata della macerazione sulle bucce, la condotta della fermentazione il tipo di affinamento ideale ed infine l'epoca di imbottigliamento.

Insomma una vera sfida, che noi sappiamo accettare con tenacia e che Voi potrete giudicare!

Da bere, in genere, dalla tarda primavera successiva alla vendemmia fino a 2/3 o più anni di invecchiamento.



<i>Vitigno di origine:</i>	<i>Grignolino 100%</i>
<i>Zona di origine:</i>	<i>Mongardino d'Asti</i>
<i>Esposizione:</i>	<i>Varie</i>
<i>Altitudine:</i>	<i>200/270 m.s.l.m.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12,50 %vol</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>tradizionale in inox</i>
<i>Affinamento:</i>	<i>vario</i>
<i>Annate disponibili:</i>	<i>Ultime due vendemmie</i>
<i>Abbinamenti:</i>	<i>Grazie alla sua caratteristica tannicità ed alla sua spiccata acidità ben si adatta a qualsiasi cibo grasso andando a neutralizzare la sensazione di "unto", ottimo con tutti i salumi, formaggi grassi, stagionati e piccanti, minestre, pesce, carni bollite e arrostiti.</i>
	<i>Molto dissetante se servito più fresco</i>

Conservare al buio in ambiente fresco ed a temperatura costante.

Servire a temperatura di cantina