



VITIGNO: Grignolino 100%

ZONA DI PRODUZIONE: le uve provengono da due vigne sulle colline di Frassinello Monferrato, per un totale di 12mila mq. Vicine ma dalla conformazione dissimile: una è leggermente concava, l'altra è convessa. Esposizione est/sud/sud-ovest. Il suolo è caratterizzato da calcare e marne di medio impasto, con presenza di limo, arenarie, argille e sabbie quarzose.

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO: sistema Guyot a contropalliera su colline di moderata pendenza.

VINIFICAZIONE: l'uva, raccolta a mano, giunge rapidamente in cantina dove viene diraspata. Resta in macerazione sei mesi per l'estrazione progressiva delle sostanze più nobili e aromatiche. Successivamente si separa dalle fecce il liquido che viene messo in vasche d'acciaio per un'ulteriore maturazione e stabilizzazione. Dopo tre mesi si imbottiglia, lì finisce di affinarsi.

INVECCHIAMENTO: questo Grignolino esprime le sue migliori caratteristiche nei primi anni di vita ma, se conservato in luogo idoneo, può anche alcuni anni.

CARATTERI ORGANOLETTICI: la vendemmia 2021 è stata molto diversa rispetto alla precedente: primavera ed estate estremamente calde con pochissime precipitazioni. Quindi pochi grappoli, acini più piccoli e succhi molto concentrati. Tutti aspetti che si riflettono in questo vino. Il colore si presenta rosso rubino, più intenso del 2020, con le tipiche sfumature aranciate. Il profumo è fresco, si percepisce netto un sentore fruttato con accennati tratti floreali e una leggera chiusura olfattiva di spezie ed erbe delicate. Gusto perfettamente asciutto e fresco, di media struttura con tannino lievemente astringente e amaro, giustamente acidulo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: la sua apprezzata versatilità gli permette di essere abbinato a svariati piatti: risotti, zuppe zuppe, carni bianche e rosse. Ideale è con alcuni piatti di pesce, elaborati e molto saporiti, ma pure con crudité di mare. Decisamente gradito anche in serate informali per gli amanti della pizza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14° C

GRADO ALCOLICO: 12,5% Vol