

Uccelletta | Monferace

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Annata › 2017

Varietà › Grignolino

Vol. › 14,5%

Caratteristiche › Vino di antiche e nobili origini che viene prodotto in piccolissime partite solo nelle migliori annate. Al colore rosso scarico dai riflessi aranciati tipici del Grignolino si accompagnano aromi speziati e balsamici. In bocca è secco, verticale, con tannini morbidi e setosi. Il finale è molto persistente.

Il Grignolino è probabilmente la varietà piemontese più antica, le prime tracce risalgono a un contratto d'affitto trascritto dai monaci di Sant'Evasio di Casale Monferrato con data 1249.

Dà il nome a questo rarissimo Grignolino il vigneto in cima al bricco dell'Uccelletta che ha un'esposizione sud, sud/ovest e si estende per circa 1,60 ettari. Di proprietà di Vicara da oltre 80 anni, il vigneto è caratterizzato da un suolo calcareo marnoso di origine terziaria in seguito a sedimentazioni marine.

L'uva selezionata viene distribuita in piccoli tini d'acciaio o di cemento dove fermenta naturalmente per 10 giorni. Viene poi applicata l'antica tecnica di macerazione della steccatura a cappello sommerso, che dura circa 2 mesi.

La fermentazione malolattica avviene in botti di rovere e acacia da 500 litri dove matura per 24 mesi, l'affinamento prosegue per ulteriori 24 mesi in bottiglia.