

.G

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Annata › 2022

Varietà › Grignolino

Vol. › 14 %

Caratteristiche › Colore rubino scarico, tendente al tipico aranciato dei grignolini. Al naso si percepiscono profumi di rosa canina, pepe bianco e frutta rossa fresca. Il palato è elegantemente minerale, fresco e piacevolmente tannico.

Rinomatamente complesso da vinificare il Grignolino è il vitigno Monferrino per eccellenza, il suo carattere fiero, ribelle e testardo, rispecchia fedelmente l'animo della nostra gente.

Anche il nome stesso della varietà è controverso, alcuni pensano derivi da "grignole" che significa vinaccioli (ne ha più della norma), chi da "grignè" che significa ridere.

I vigneti del nostro .G sono dislocati in 3 comuni: Ozzano, Rosignano e Treville ognuno dei quali caratterizzato da condizioni pedoclimatiche differenti che si esprimono in una maggiore complessità e ricchezza aromatica del vino. A perfetta maturazione l'uva viene vendemmiata a mano in piccole ceste e poi selezionata.

La fermentazione avviene grazie a lieviti indigeni in tini d'acciaio con macerazioni medie di 5 – 7 giorni dove a seguire si svolge la fermentazione malolattica.