

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO

CASALESE DOC

E' sicuramente, insieme al barbera, il vino più tipico del Monferrato.

Definito "anarchico" dal compianto Veronelli, senza dubbio di natura ribelle, il grignolino è da sempre considerato un vino per amanti-intenditori.

La nostra interpretazione, in virtù della vinificazione particolare, offre la possibilità di assaggiare un vino di grande piacevolezza in cui le spigolosità dovute alla presenza dei tannini si attenuano per lasciare spazio alla morbidezza e ad una corposità inaspettata. Si abbina con facilità agli antipasti, alle carni bianche e ai formaggi di media stagionatura.

Va servito ad una temperatura di 16°-18° C.