

BOTTO
Marco
Viticoltori dal 1898



BarbaCarlin

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Vitigni: Grignolino

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 70 ql

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Pigiatura e diraspatura soffice. Macerazione a contatto con le bucce per 4 gg. Fermentazione alcolica in vasca d'acciaio ad una temperatura controllata di circa 25°

Grado alcolico: 13,5°

Colore: Rubino chiaro con sfumature aranciate con l'invecchiamento

Note sensoriali:

Profumo fine ed elegante. Ben bilanciate le note floreali di rosa appassita, quelle fruttate di buccia di agrumi, mandarino-arancio e mirtillo e melograno maturi ed infine le speziate con evidenza di pepe bianco e chiodi di garofano. Sentore di liquirizia nel finale. Corposo, asciutto, tannico al punto giusto con retrogusto piacevolmente amarognolo

Temperatura di servizio: 16°

Note:

Il nome deriva molto probabilmente dal termine dialettale "grignole" che indica i vinaccioli, nel Grignolino molto più numerosi rispetto ad altre varietà. Nel Medioevo era noto con il nome di Barbesino. Mentre la Barbera era considerata il vino del popolo, il Grignolino era per gli aristocratici. Non è un vino facile da allevare perché delicato, né da bere per la sua spiccata tannicità. Il Grignolino non lascia spazio a compromessi: per berlo devi amarlo

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte, 16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD, 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it