

“ G ”





AURIEL "G" VINO ROSSO

Vitigno: autoctono 100%

Fermentazione naturale (lieviti indigeni).

Vinificazione e affinamento in acciaio.

Non filtrato.

Vino biologico/biodinamico.

Certificazione biologica: ICEA

Attestazione di qualità biodinamica:

I Vini biodinamici – Dr. Leonello Anello.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.

COME SONO ARRIVATA A "G"? LA SCELTA L'HO FATTA NEL 2018, QUANDO IL MIO VINO "ATTOA GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASEALESE" AVEVA UN'ACIDITÀ TOTALE DI POCO INFERIORE A QUELLA RICHIESTA DAL DISCIPLINARE DELLA DOC. COME SAPETE, I DISCIPLINARI HANNO COME RIFERIMENTO I VINI "CONVENZIONALI" CHE POSSONO ESSERE "AGGIUSTATI" CHIMICAMENTE IN CANTINA E RISULTANO, PERCIÒ, INSENSATI PER QUEI VIGNAIOLI CHE NON "TRUCCANO" I VINI IN CANTINA PER POTER RIENTRARE COMUNQUE NEI PARAMETRI DI UN DISCIPLINARE. UN'ACIDITÀ LEGGERMENTE INFERIORE IN UN VINO COSÌ SAPIDO E CON TANNINI FINI, MA COSÌ BEN PRESENTI, NON È CERTO UN PROBLEMA! TUTTI MI DICEVANO SEMPRE: "IL TUO GRIGNOLINO È DIVERSO!". E' STATA, QUINDI, UNA TRANSIZIONE QUASI NATURALE E NON HO PENSATO DI TORNARE ALLA DOC, DAL MOMENTO CHE "G" È STATO FELICEMENTE ACCOLTO OVUNQUE.