

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC MONTECASTELLO

La varietà Grignolino è una delle più antiche del Monferrato, i primi documenti che ne testimoniano l'esistenza risalgono al 1200. Il suo nome deriva probabilmente da "Grignole", che in piemontese significa "vinaccioli". Questa varietà ne è infatti ricca, e da essi deriva la tipica tannicità di quest'uva.

Poco prima della vendemmia, per constatare la maturazione di quest'uva, si lasciano scrocchiare i vinaccioli tra i denti e si verifica l'effettiva maturazione di questi ultimi.

### VIGNETO

Varietà: 100% Grignolino

Vigneto: Montecastello e Montemà, entrambi Corteranzo di Murisengo

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo ricco di tufo

Esposizione: Sud e Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La raccolta avviene manualmente in cassette verso la metà di settembre. Dopo il trasporto in cantina l'uva viene diraspo-pigiata ed il mosto lasciato fermentare in vasche d'acciaio a temperatura di 24/28 °C. La macerazione è breve, solitamente 6/7 giorni, per non estrarre troppi tannini dai vinaccioli e renderlo un vino più piacevole.

Terminata la fermentazione il vino viene travasato in acciaio dove svolgerà la fermentazione malolattica e passerà l'inverno, stabilizzandosi grazie alle basse temperature.

Senza subire chiarifiche, né filtrazioni, il vino verrà poi imbottigliato in tarda primavera, e sarà ottimale dopo alcuni mesi di affinamento in bottiglia.

### VINO

Il colore tipico del Grignolino è un rosso rubino scarico che deriva da una caratteristica varietale e lo rende unico. Talvolta può presentare anche riflessi aranciati, soprattutto dopo alcuni anni passati in bottiglia.

I profumi ricordano il pepe bianco, la cannella e le rose, ma in generale è una nota speziata più ampia a prevalere.

Al gusto una leggera nota tannica che dona complessità si mescola con una buona acidità che dona freschezza e bevibilità.

È un vino molto versatile che si accompagna in maniera ottimale con gli antipasti tipici della tradizione piemontese, quali vitello tonnato e battuta di Fassona, così come con le carni bianche, il fritto misto e, servito fresco, col pesce.

Si consiglia di servirlo a 12/16 °C.