



ACQUISTATO IL

"Girotondo" Monferrato Rosso DOC 2021

2021

In "tiratura limitata"



Prodotto in "tiratura limitata", Girotondo è un Monferrato Rosso DOC. E' uno dei buoni vini prodotti dall'azienda Accornero. Nasce, in questo caso, da una lavorazione al 100% Nebbiolo, raccolto in una piccola vigna aziendale. Primo anno di produzione nel 2006, questo rosso di casa Accornero è prodotto con una lavorazione tradizionale a cappello sommerso. Per favorire l'estrazione di colore, aromi e tannini, sono eseguiti frequenti rimontaggi. Al termine della trasformazione, poi, il vino subisce anche la fermentazione malolattica spontanea in tonneau di rovere francese. Il vino non viene filtrato né stabilizzato a freddo ma prosegue il suo periodo di maturazione, sempre in tonneau, per circa 12 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso granato. Al naso rivela profumi di grande finezza. E' elegante, con sentori di frutta, come ciliegia e lampone, oltre a richiami di fiori appassiti. In bocca, invece, risulta gradevolmente sapido e fresco, con un tannino fitto e maturo. Un bel vino della tradizione che richiede un classico abbinamento del territorio. Ottimo con il bollito misto e più in generale con un secondo di carne.

Una bella storia familiare. Gli Accornero, infatti, sono orgogliosamente proprietari viticoltori da ben cinque generazioni. E dal 1897 continuano con la stessa passione e lo stesso impegno che animò inizialmente il bisnonno Bartolomeo a produrre vini di alta qualità. Accornero si trova nel cuore del Monferrato, in un'area definita terra di Barbera e Grignolino. La cantina si trova nel Comune di Vignale Monferrato. Qui c'è Ca' Cima, con una superficie vitata di 25 ettari. L'obiettivo della famiglia è produrre vini fortemente legati al territorio. Per farlo, gestiscono i vigneti in modo rispettoso della terra e dell'ambiente e, dopo la vendemmia (a mano) i grappoli migliori vengono condotti in una cantina che è dotata di tutte le tecnologie più moderne. Innovazione, dunque, ma anche tanta tradizione, dato che tutti i processi produttivi restano gli stessi di un tempo.

La Vigna	
Terreno	Calcareo argilloso
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Rosso Fermo DOC
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Vinificazione tradizionale a cappello sommerso con rimontaggi programmati, fermentazione malolattica spontanea in tonneau di rovere francese. Affinamento non filtrato né stabilizzato a freddo. In tonneau di rovere francese da 500 litri per la durata di 12 mesi
Sensazioni	Colore granata. Fine e elegante con sentori di frutta, ciliegia, lampone e fiori appassiti; sapido, fresco. Tannino fitto e maturo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821