ACQUISTATO IL .....

Grignolino d'Asti DOC Ruber 2012



Grignolino: un sorso di storia del Monferrato

Con il suo colore rosso rubino scarico e i sentori fruttati, il Grignolino è da sempre considerato il vino ideale per le feste. I contadini del Monferrato lo conservavano per le occasioni speciali e noi lo consigliamo a tutto pasto per il pranzo di Natale. Il Grignolino era anche il vino 'degli ammalati', perché si riteneva che fosse il miglior rimedio per rimettersi in forze quindi lo consigliamo doppiamente per accompagnare i ricchi pranzi del periodo natalizio!

Tiziano Barea, proprietario di Tenuta Montemagno, ci teneva a rendere omaggio a questo vitigno autoctono piemontese, che, tra gli altri, vanta un fan d'eccezione: Papa Bergoglio, la cui famiglia è originaria della zona. Arrivando alla Tenuta il colpo d'occhio lascia senza fiato: la villa del 1500 (che ha ospitato anche l'esercito napoleonico nel '700), completamente ristrutturata, svetta sulla collina da cui i vigneti si estendono a perdita d'occhio arrivando a toccare quattro comuni diversi: Montemagno, Altavilla, Viarigi e Casorzo. Gli ettari vitati sono 15, su 100 totali. Le uve coltivate sono quelle tipiche di questa zona del Monferrato: a bacca scura barbera, grignolino (che viene dal piemontese 'grignulin', diminutivo di grignola, ovvero vinacciolo), freisa, ruché e malvasia di Casorzo; a bacca bianca timorasso e sauvignon (unico vitigno internazionale). Nella moderna cantina, il corridoio centrale, dove si trovano le barrique in rovere francese, conduce verso la parete lungo la quale sono sistemate le botti grandi in rovere di Slavonia. Ai lati, nelle eleganti pupitre, riposano le bottiglie di Metodo Classico a base barbera. L'azienda è attiva dal 2005, quando Tiziano Barea, lombardo di origine ma monferrino nel cuore, ha ceduto al fascino del Monferrato, e ha deciso di costruire sulla sua sconfinata passione per il vino un progetto ambizioso. A dirigere l'azienda è Alberto Ravetti, mentre sui vini c'è la firma di Gianfranco Cordero, per una produzione annua di circa 100.000 bottiglie.

La Vigna

Terreno	Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino
Esposizione	Sud-SudOvest, 240 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4-5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Grignolino 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Ottimo per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Salumi, antipasti, primi piatti, secondi di carne, si abbina bene anche al pesce
Vinificazione	Pigiadiraspatura con fermentazione e breve macerazione per un'estrazione leggera di tannini. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 22° gradi C.
Sensazioni	Colore rosso rubino scarico; al naso sentori leggeri di frutti rossi si aprono su note più speziate; bocca abbastanza corposa, equilibrata e asciutta

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821