



ACQUISTATO IL .....

Grignolino d'Asti DOC Ruber

2012

## Grignolino: un sorso di storia del Monferrato



Svinando

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Argilloso calcareo con marne leggermente ricche di limo e ph alcalino
<b>Esposizione</b>	Sud-SudOvest, 240 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Densità imp.</b>	4-5.000 ceppi per ettaro
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Piemonte
<b>Uve</b>	Grignolino 100%
<b>Gradazione</b>	13,5% vol.
<b>Temp. Servizio</b>	16°
<b>Quando Berlo</b>	Ottimo per i prossimi 2 anni
<b>Abbinamento</b>	Salumi, antipasti, primi piatti, secondi di carne, si abbina bene anche al pesce
<b>Vinificazione</b>	Pigiadiraspatura con fermentazione e breve macerazione per un'estrazione leggera di tannini. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 22° gradi C.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosso rubino scarico; al naso sentori leggeri di frutti rossi si aprono su note più speziate; bocca abbastanza corposa, equilibrata e asciutta

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