ACQUISTATO IL .....

Absurdus Piemonte Grignolino DOC 2015



Grignolino: un sorso di storia del Monferrato

C?è molto territorio in questo Grignolino DOC che La Tanarella ha battezzato Absurdus. E c?è un sincero rispetto per territorio e vitigno: un connubio uomo - terra, che ha il respiro antico di certe favole di un tempo. Nel calice l?Absurdus Grignolino DOC è austero, di un rosso rubino scarico tendente all?aranciato. Profondamente varietale, non rinuncia alla propria identità nemmeno nei profumi: frutta rossa appassita, note leggermente selvatiche ed echi di spezie dolci, soffuse e appena accennate. All?assaggio rivela una natura leggermente tannica, controbilanciata da un sapore fresco e sapido. Ottimo. Ottimo con i salumi, con le minestre e, se non vi spaventa sfatare i luoghi comuni, con piatti a base di pesce

La Tanarella è una piccola Cantina di San Martino Alfieri. Fondata nei primi anni del ?900 da Domenico Dediero, detto Mini, è ora gestita dal pronipote Dario. È una realtà produttiva fuori dal tempo, sospesa in un mondo dove tradizione e nostalgia tessono un mosaico di suggestioni che poi, inevitabilmente, finiscono in bottiglia. Varietali, terroir, etichette parlano di Langhe e Monferrato. È la personalità di ciascun vino la miglior testimonianza di questa scommessa un po? folle, che parte da una vendemmia fatta a mano con cassette forate e continua con un certosino lavoro di cantina, giorno dopo giorno. Vini schietti, autentici e al tempo stesso personali ed espressivi. Non un risultato da poco, per il vecchio Mini.

La Vigna

Terreno	Sabbia/limo con marne in profondità
Esposizione	Sud, Sud-Est, 260m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Grignolino 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Ottimo con salumi, antipasti, minestre, carni bianche e molto interessante con piatti di pesce (salmone, tonno, anguilla).
Vinificazione	La fermentazione in acciaio inox: per due terzi tale processo avviene a contatto con le bucce, per un terzo senza bucce.La fermentazione malolattica è completamente svolta in acciaio inox. L'Absurdus prosegue il percorso di affinamento per 6-8 mesi in acciaio inox. Poi in bottiglia per ulteriori 6 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino chiaro, delicato profumo floreale con caratteristiche sensazioni di rosa. Sapore fresco, sapido e leggermente tannico

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821