ACQUISTATO IL .....

# "Bricco del Bosco" Vigne Vecchie Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2020




## Grande classe e forte personalità

Il Grignolino è un vitigno rosso autoctono del Piemonte. La sua notorietà è in parte offuscata dalla presenza dei due mostri sacri della regione, Barbera e Nebbiolo ma, in particolare in questi ultimi anni, è finalmente riuscito a mettersi in evidenza. Noto per produrre vini leggeri e freschi, il nome "Grignolino" potrebbe derivare dalla parola piemontese "grignole," che significa semi, con riferimento alla presenza di numerosi semi all'interno delle bacche. Le vigne di Grignolino sono tipicamente coltivate sulle colline piemontesi, soprattutto nella zona del Monferrato. Il Monferrato casalese, o basso Monferrato, in particolare, è un sistema collinare compreso tra i 120 e i 350 metri che attraversa il comune di Vignale Monferrato. Qui il Grignolino ha trovato il suo habitat ideale e l'azienda Accornero lo utilizza come base per questo Bricco del Bosco. Dopo la vendemmia, le uve subiscono una fase di macerazione in contatto con le bucce per 60 giorni in tino di legno. Al termine della trasformazione, poi, il vino affina per circa 30 mesi in tonneaux di rovere francese, prima dell'imbottigliamento e un ulteriore affinamento di 24 mesi in bottiglia. Nel calice si presenta di un bel colore rubino intenso con sfumature granato. Al naso rivela grande complessità, rivelando dapprima sentori di fiori appassiti e confettura di frutti di bosco, cui seguono accenni balsamici di eucalipto e speziati di pepe e chiodi di garofano. In bocca è avvolgente, fresco e con una piacevole tannicità. Buona la persistenza, è un vino di grande classe e forte personalità.

Una bella storia famigliare. 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** | sud-est |
| **Allevamento** | Spalliera |
| **Densità imp.** | |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | Grignolino 100% |
| **Gradazione** | 15% vol |
| **Temp. Servizio** | 14 gradi |
| **Quando Berlo** | da invecchiamento |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Processo di fermentazione: macerazione a contatto con le bucce per 60 giorni in tino di legno. Conservazione e invecchiamento: affinamento di 30 mesi in tonneaux di rovere francese e 24 mesi in bottiglia |
| **Sensazioni** | Intenso rubino con sfumature granato. Al naso sfodera grande complessità, rivelando dapprima sentori di fiori appassiti e confettura di frutti di bosco, cui seguono accenni balsamici di eucalipto e speziati di pepe e chiodi di garofano. Bocca tosta ed avvolgente, fresca, fitta di piacevole tannicità. Lunga e raffinata persistenza. Vino di grande classe e di forte personalità. |

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