



ACQUISTATO IL

"Testabalorda" Grignolino d'Asti DOC 2024

2024

Nobile autoctono piemontese



Svinando

Già il nome è tutto un programma. Testa Balorda, il Grignolino proposto qui da Cantina Aresca, richiama le espressioni usate dalle nonne che richiamano con dolcezza i propri nipotini, impegnati a combinare chissà quale marachella (tanto per restare in tema di vecchie parole desuete). E chissà. Magari anche la nostra testa sarà un po' "balorda" dopo aver bevuto una bottiglia di questo piacevole vino. Perché il Grignolino è così, nobile autoctono piemontese, dà vita a vini di estrema finezza, eleganza e leggerezza. Vini che possono facilmente ingannare, invitandoci a berne un calice di troppo. Nel bicchiere, infatti, si presenta di un incredibile colore rosso cerasuolo scarico. Al naso i profumi sono finissimi e richiamano direttamente quelli della rosa e delle spezie dolci. Stesse gradevoli sensazioni si ritrovano poi anche in bocca, dove rivela anche un grande equilibrio tra tutte le sue componenti.

La Cantina Aresca si trova a Mombercelli, un territorio incantevole compreso tra Monferrato e Langhe. Aresca rappresenta un sogno. Quello realizzato dai fratelli Luigi e Piero, nel lontano 1952, che sono riusciti a trasformare una passione in un'azienda di famiglia. E da allora ben tre generazioni hanno proseguito nell'opera, dando vita, vendemmia dopo vendemmia, a vini buoni e profondamente legati al loro territorio di origine. Anche se nel corso degli anni l'azienda è cambiata e si è ampliata, non ha mai perso di vista le sue origini.

La Vigna

Terreno Medio calcareo

Esposizione Est

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve 100% Grignolino

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Macerazione sulle bucce per circa 6/7 giorni e temperatura controllata a 25-27 °C. Affinamento sulle fecce fini per almeno 3-4 mesi in acciaio e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

Sensazioni Il Grignolino è tra i più antichi e nobili vitigni autoctoni del Piemonte e la sua produzione è limitata all'interno della zona del Monferrato. Colore rosso cerasuolo scarico. Profumo di rosa e pepe bianco. Al gusto si ripropongono le note di rosa e frutti espressi all'olfatto.

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