



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