ACQUISTATO IL .....

"Bricco del Bosco" Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2024



Complessità e concentrazione

Vera specialità del Monferrato, il Grignolino è stato per lungo tempo poco considerato da appassionati ed esperti. Ed è un vero peccato. Lo si capisce chiaramente quando si ha la possibilità di assaggiare un prodotto come questo Bricco del Bosco, Vigne Vecchie, Grignolino del Monferrato Casalese DOC. Lo propone Accornero. E lo fa dal 2006. 100% Grignolino, la menzione "ufficiosa" di Vigne Vecchie in questo caso calza decisamente a pennello, dato che l'impianto originario del vigneto, 1,8 ettari in totale, risale addirittura al 1961. Nel bicchiere si presenta di un intenso color granato, con profumi di grande complessità. Sentori di fiori appassiti e confettura di frutti di bosco, poi accenni balsamici di eucalipto e speziati di pepe e chiodi di garofano. In bocca è netto e avvolgente allo stesso tempo, con una fitta tannicità, tipica della tipologia. Vino di grande classe e forte personalità, offre una lunga persistenza. Non è adatto alla classica costata ma è perfetto con carni bianche dal gusto più delicato. Ottimo anche con qualche preparazione a base di pesce, ad esempio il salmone alla griglia.

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	Est
Allevamento	spalliera, potatura invernale guyot
Densità imp.	0

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CAS
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	vasca inox. Imbottigliamento in primavera, dopo la stabilizzazione a freddo
Sensazioni	leggermente tannico, vino delicato dal colore rubino chiaro e note fruttate di sottobosco da caratteristici sentori di pepe bianco

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