ACQUISTATO IL .....

Grignolino d'Asti DOC Grigné 2024 2024

Il buon vino di una volta

Grandi soddisfazioni per chi cerca la vera tradizione nel bicchiere. Perché se il Piemonte è conosciuto nel mondo per Barolo e Barbaresco, al limite Barbera e Dolcetto, il vino che non è mai mancato sulla tavola del contadino di Langa è sempre stato lo spensierato Grignolino. Peccato che questo rosso, così delicato e piacevolmente fruttato, non sia mai stato degno di nota, almeno per i critici. E per questo motivo è stato a lungo dimenticato e relegato al solo consumo interno. Ma oggi, finalmente, grazie anche ad aziende illuminate come Montalbera, questo figlio minore sta riconquistando il suo posto al sole. Sulle tavole di piemontesi Doc e di milioni di appassionati in Italia e nel mondo. Per capire quanto corretta sia questa nuova tendenza, basta assaggiare questo Grigné. Rosso rubino non particolarmente profondo alla vista, al naso sono fiori e frutta rossa in bella evidenza. Poi note di sottobosco e di spezie gentili. In bocca è delicatamente secco, immediato e piacevolmente beverino. Davvero un bel bicchiere.

Montalbera è una bella azienda piemontese strettamente legata alla famiglia del suo fondatore, Enrico Riccardo Morando. Da ormai tre generazioni rappresenta con successo il suo territorio nel mondo, producendo vini piemontesi, nel carattere e nello stile. L'azienda conta oggi su un complessivo di circa 110 ettari, distribuiti tra Monferrato e Langa. Tra i suoi vini più rappresentativi non mancano i grandi classici della viticoltura regionale, a partire dal Barolo, ma anche delle chicche enologiche particolarmente interessanti legate alla valorizzazione di un vitigno autoctono come il Ruché. Questa uva, che molti esperti considerano un parente stretto del Pinot Nero, viene lavorata dalla cantina Montalbera e proposta in diverse varianti, alcune addirittura certificate vegane. Tradizione e innovazione convivono perfettamente da queste parti.

La Vigna

Terreno	Calcareo, argilloso, sabbioso
Esposizione	300M. S.L.D.M Sud- Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000 ceppi Per Ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	100% Grignolino
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Antipasto misto di salumi e formaggi
Vinificazione	Tradizionale in rosso. Affinamento in vasche di acciaio e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale a temperatura controllata.
Sensazioni	Fiorito e delicato, con sentori tipici di marasca e sottobosco e delicata parvenza di spezie orientali.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821