ACQUISTATO IL .....

"Testabalorda" Grignolino d'Asti DOC 2022 2022



Nobile autoctono piemontese

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	Rosso Fermo Secco DOC
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. 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