



“GRIGNOLINO D’ASTI”

Grignolino d’Asti d.o.c.

Vitigno: Grignolino

Zona di Produzione: Castagnole Monferrato

Alcool: Da 12,0% a 13,5 % a seconda delle annate

Enologo: So.Vi.Pi.

Abbinamenti: Il Grignolino è un vino rosso che ricorda i vini rosati. Il Grignolino è un vino che bene si abbina con i piatti più raffinati. E’ il rosso per eccellenza che sa sposarsi con il pesce, ed in particolare con i “pesci grassi” quali il salmone ed il pesce azzurro in generale. Con il fritto misto di pesce si esaltano le sue qualità di acidità e tannicità.

Capacità di invecchiamento: 2-3 anni

Temperatura di servizio: 14-16° C

Giovane	●				Affinato
Leggero	●				Di corpo
Dolce		●			Secco
Acciaio	●				Legno

Note dell’enologo:

Aspetto:

Grignolino è di aspetto limpidissimo, con particolare predisposizione a vivacizzare la luce.

Colore rosso rubino intenso completato da ampia presenza di cerasuolo della Marasca, che man mano che invecchia tende ad avere leggeri riflessi aranciati, ed è definito il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi.

Aroma:

Il bouquet è ampio, etereo, intenso e raffinato con i suoi profumi primaverili di viola e gladioli. Il sapore è leggero, fine, asciutto, moderatamente caldo.

Possiede la caratteristica di variare in continuazione durante l’assaggio per la sua peculiare percezione odorosa; forse merito dell’estremo equilibrio tra i suoi componenti.



Sapore:

Leggero, fine asciutto. Caratteristica è la piacevole fresca acidità unita alla tannicità ed una struttura armoniosamente scarna. Sa riempire bene il palato lasciandolo ben asciutto. Il retrogusto evidenzia un raffinato amarognolo delle sue “Grignole”.

Informazioni Generali:

Molti nomi hanno accompagnato questo vino nei secoli. Già nel 755 d.c. da documenti con il nome Barbesinus, quindi Arlandino-Verbesino, e oggi Grignolino.

Il Re di Spagna Carlo V era un grande estimatore di questo vino ed ogni anno si conferivano a Madrid molte botti di tal vino.

L’area della sua presenza è a sinistra del fiume Tanaro nei paesi di Castagnole Monferrato, Scurzolengo e Portacomaro spingendosi fino sulle colline casalessi, nei paesi di Vignale, Rosignano ed Ozzano.

Il Grignolino è un vino antico, oggi molto attuale, che sa affascinare il palato più esigente.

Per la sua particolare composizione è un vino che non lascia spazio alle intermediazioni o piace o si lascia: proprio per la sua peculiarità: la “grignolinità”.

All’interno dell’acino lo spazio e il numero dei vinaccioli (le grignole in dialetto locale) sono superiori agli altri tipi di uva.

Ed è anche per questa caratteristica che fino alla fine dell’800 nelle nostre campagne il vino grignolino era usato per aiutare le guarigioni degli ammalati in quanto considerato medicinale.

Ciò era in parte giustificato, in quanto la presenza di alti tannini derivati dalle “Grignole” fungeva da antisettico.

Il colore degli acini dell’uva non sono mai uniformi, spaziano dal fucsia al viola.

I cloni di vecchia memoria producono grappolini molto compatti, duri, piccoli e consistenti.

L’epoca vendemmiale è verso la fine di settembre, la vinificazione è a cappello sommerso a temperatura controllata.

Il vino Grignolino non è un rosato come erroneamente si crede.

E’ considerato il più bianco dei rossi ed il più rosso dei bianchi e come soleva dire l’amico Veronelli, un vino anarchico, che non lascia spazio al grigio.