

SCHEDA TECNICA GRIGNOLINO D'ASTI DOC

IL BISBETICO INDOMATO

UVAGGIO: 100% Grignolino

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%VOL

UBICAZIONE VIGNETO: 200 metri s.l.m. con esposizione Sud/Sud-ovest

DENSITA' PER ETTARO: da 4.500 a 5.000 ceppi/ettaro

TERRENO Sabbie astiane plioceniche di origine marina – formazione 3,5 milioni di anni fa-

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: Effettuata a mano, a partire dalla metà di settembre

VINIFICAZIONE: in rosso in vasche d'acciaio inox, fermentazione con macerazione a contatto con le bucce per circa 8 giorni a temperatura controllata di 25°C. Successiva malolattica spontanea verso la metà di novembre. Stabilizzazione naturale a freddo durante l'inverno e imbottigliamento a fine primavera, non filtrato.

COLORE: rosso rubino cristallino con tendenza ad una tipica unghia aranciata nelle annate più calde e con l'invecchiamento

PROFUMO: Fragoline di bosco, rosa canina e sentori dolci che ricordano le confetture e la cipria, spiccate note speziate, pepe rosa ed un leggero chiodo di garofano

SAPORE: fresco, persistente, con una tannicità tipica bilanciata ed elegante. Il sorso è lungo ed asciutto invogliando alla beva

ABBINAMENTI: 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. Primi piatti, risotti, carni bianche, salumi ed in generale insaccati andando a ripulire con i suoi tannini la bocca e preparando al boccone successivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-17°C

RICONOSCIMENTI: Medaglia d'Oro al Concorso Enologico internazionale "Città del Vino" 2019 per il Grignolino d'Asti 2018, menzione sulla rivista austriaca Merum sia per il Grignolino d'Asti 2019 che per il 2020, Medaglia d'Oro al Concorso Enologico Città del Vino 2022 per il Grignolino d'asti 2020. Medaglia d'oro anche per il Grignolino 2022

ENGLISH VERSION

GRAPE VARIETY: 100% Grignolino

ALCOHOL CONTENT: 13,5%VOL

VINEYARD LOCATION: 200 metres above sea level with south/south-west exposure

DENSITY PER HECTARE: 4,500 to 5,000 vines/hectare

SOIL Pliocene Asti sands of marine origin - formed 3.5 million years ago-

VINEYARD SYSTEM: Guyot

HARVEST: Carried out by hand, from mid-September

VINIFICATION: In red in stainless steel tanks, fermentation with maceration in contact with the skins for about 8 days at a controlled temperature of 25°C. Subsequent spontaneous malolactic fermentation around mid-November. Natural cold stabilisation during the winter and bottling in late spring.

COLOUR: crystal-clear ruby red with a tendency towards a typical orangey hue in warmer vintages and with ageing

PERFUME: Wild strawberries, dog rose and sweet scents reminiscent of jam and powder, distinct spicy notes, pink pepper and a hint of clove

FLAVOUR: fresh, persistent, with typically balanced and elegant tannicity. The sip is long and dry, inviting one to drink it

PAIRINGS: Grignolino is a wine that goes well with the most refined dishes. It is the red par excellence that goes well with fish, and in particular with 'fatty fish' such as salmon and oily fish in general. First courses, risottos, white meats, cured meats and sausages in general, cleaning up the mouth with its tannins and preparing for the next mouthful

SERVING TEMPERATURE: 16-17°C

ACKNOWLEDGEMENTS: Gold Medal at the International Wine Competition 'Città del Vino' 2019 for Grignolino d'Asti 2018, mention in the Austrian magazine Merum for both Grignolino d'Asti 2019 and 2020,

Gold Medal at the Wine Competition 'Città del Vino' 2022 for Grignolino d'Asti 2020. Gold Medal also for Grignolino 2022