



Mimì

Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Rinomatamente complesso da vinificare, il Grignolino è il vitigno Monferrino per eccellenza: il suo carattere fiero, ribelle e testardo rispecchia fedelmente l'animo della nostra gente.

Annata» L'annata 2023 è stata meno siccitosa della precedente; malgrado alcune piogge primaverili e prima della vendemmia, le vigne erano ancora in stress idrico dall'annata 2022; questi rovesci hanno però concesso una stagione più fresca i vini risultanti sono concentrati ma meno caldi.

Denominazione» Grignolino del Monferrato Casalese

Varietà» Grignolino

Occasione di consumo e abbinamenti» vino versatile ideale con piatti della tradizione piemontese e pesce cotto al forno e alla griglia

Sentori descrittivi» rosso carminio di media intensità con sfumature granato, brillante. Al naso spiccano note di rosa canina, fragola. In bocca si presenta fresco, tannico, sapido.

Nome delle vigne di produzione» Momperlino, Montarucco, Quagliotta (AL)

Terreno» Fondali marini profondi da 50 a 200 m composti principalmente da Pietra da Cantoni e formazioni di Antognola di età compresa tra i 20 e i 15 milioni di anni. Si tratta di marne calcaree **Altitudine»** 300 m a.s.l

Tipo di allevamento» Guyot in conduzione biologica

Densità» 4.500 piante per ettaro

Produzione per pianta» 1.300 gr

Vinificazione» Raccolta manuale in cassette, fermentazione spontanea, 4-6 giorni di macerazione, malolattica in tini d'acciaio.

Affinamento» In bottiglia per minimo 6 mesi

Produzione» 3.000 bottiglie circa