



# UCCELLETTA

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Dà il nome a questo rarissimo Grignolino il nostro vigneto “cru” in cima al Bricco dell’Uccelletta: circa 1,3 ettari vitati, di proprietà della nostra famiglia da oltre 80 anni.

**Denominazione** Grignolino del Monferrato Casalese DOC

**Varietà** Grignolino da vigna unica – selezione massale aziendale di viti vecchie site sul Bricco dell’Uccelletta. Esposizione sud - sud ovest.

**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, saporito.

**Primo anno di produzione** vendemmia 1989

**Nome delle vigne di produzione** Bricco dell’Uccelletta

**Terreno** Calcareo marnoso. Concimazione con compost verde e sovescio.

**Altitudine** 320 m a.s.l

**Tipo di allevamento** Guyot in conduzione biologica (in conversione)

**Densità** 4.500 piante per ettaro

**Produzione per pianta** 900 gr

**Fermentazione** spontanea con “pied de cuve” svolto con lieviti autoctoni del vigneto.

Macerazione a cappello sommerso /steccato per 3 mesi circa in vasche di cemento. **Affinamento**, 24 mesi botte grande Stockinger in rovere. In un primo periodo viene praticato “batonage”. A seguire altri 24 mesi di affinamento in bottiglia.