



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, sapido.

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.