



CASTELLO DI UVIGLIE

1491

MONFERRATO



SAN BASTIANO

Grignolino del Monferrato Casalese D.O.C. | Rosso Fermo**100% GRIGNOLINO**

Il Grignolino è un vitigno antico, amato per la sua leggerezza, speziatura e per il tipico colore delicato ed invitante. Apprezzato già dai Savoia ed alla Corte del Regno d'Italia, è nativo delle colline del Monferrato casalese, dove i bianchi suoli calcarei poco profondi del vigneto San Bastiano producono vini sapidi ed eleganti, con note di frutti rossi, pepe bianco e una piacevole acidità.

INFORMAZIONI GENERALI

SUOLO

Calcareo

AREA DI PRODUZIONE

Comune di Rosignano Monferrato (AL)

FORMATI

0,75 l

CAPACITÀ DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 anni

ANNO DI IMPIANTO

1996

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve, diraspatura, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con macerazione delle bucce e rimontaggi per 3-4 giorni. Fermentazione malolattica e maturazione in acciaio per preservare la freschezza dei profumi, imbottigliamento a inizio primavera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino tenue

OLFATTO

Complesso, ricco di piccoli frutti rossi e spezie, rosa canina, salvia, pepe bianco, mandorla, rosa macerata, violetta.

NOTE GUSTATIVE

Esprime l'intensità della rosa canina, salvia, pepe bianco, mandorla, violetta, ciliegia, lampone e radice di liquirizia. Al palato offre una piacevole freschezza e tannicità, con un finale prolungato di arancia rossa e ciliegia candita.

ABBINAMENTI

Ideale per abbinamenti con piatti della tradizione piemontese e monferrina, ma il Grignolino apprezza anche la cucina di mare e gli aperitivi leggeri.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 — 16 °C

Estremamente piacevole anche fresco (12 — 14 °C)

CERTIFICAZIONI