

CASALINA

GRIGNOLINO D'ASTI DOC - "IL VINO DEL PAPA FRANCESCO I" - AFFINATO IN INOX 6 MESI

[Home](#) / [CASALINA](#)

DENOMINAZIONE: Grignolino d'Asti DOC

TIPO DI UVA: 100% Grignolino

TECNICA DI COLTIVAZIONE: uve da agricoltura biologica coltivate con il massimo rispetto dell'ambiente senza impiego di erbicidi, concimi chimici e prodotti di sintesi, certificato ICEA

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

Questo vitigno tipico di Asti offre un aroma varietale unico. Nelle colline del Monferrato, la sua vendemmia viene fatta in settembre e la fermentazione svolge in vasche di acciaio inox a 24-26°C con una macerazione di 10 giorni. La fermentazione malolattica segue spontaneamente apportando complessità e il vino viene imbottigliato giovane per conservare questi aromi.



AFFINAMENTO

100% del vino è maturato 4 mesi in serbatoi d'acciaio inox.

Potenziale invecchiamento: da 2 a 4 anni.

“L'ENOLOGO DICE...”

Colore rosso rubino chiaro con intensi profumi di frutta rossa, come ciliegie, fragole e altre bacche. In bocca il vino mostra intensi aromi fruttati, buona struttura, medio corpo e un piacevole retrogusto.

IL VINO E LA CUCINA

Da provare Vigneto La Casalina Rovero con arrosti e bistecche, stufati e brasati, verdura grigliata, piatti di pasta, affettati, sformati di formaggio, spiedini, polpette e ratatouille.

CENNI STORICO-CULTURALI:

La produzione del Grignolino comincia nel XVIII secolo, nel territorio secolare dove

viene prodotto ancora oggi. Il nome del vitigno potrebbe derivare dal termine dialettale grignola, che indica i semi, particolarmente presenti in quest'uva, oppure dal verbo grigné, cioè dignrnare, per via del gusto acidulo che fa dignrnare i denti. Il nonno del papa Francesco I coltivava proprio questa varietà di vite, ad Asti. Egli ebbe l'occasione di assaggiare questo vino a Buenos Aires, durante la visita dei "Piemontesi nel mondo". Papa Francesco ha sempre voluto sottolineare questo suo legame con la vigna e il vino, tanto che nel suo stemma di cardinale è presente un grappolo di uva.



INFO

P.I.: 00617560057
[Privacy](#)
[Cookie policy](#)

CONTATTI

Telefono: + 39 0141
592460
Email: info@rovero.it
Orario di apertura: 9-12;
15-18

DOVE SIAMO

Fraz. San Marzanotto
Strada Valdonata 216
14100 • Asti • Piemonte •
Italy