

.G

Annata › 2022

Denominazione › Grignolino del Monferrato Casalese

Varietà › Grignolino

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 BIO (in conversione)

Densità › 4.500 piante per ettaro

Produzione per pianta › 1.300 gr

Fermentazione › spontanea con cappello sommerso. Tini d'acciaio

Affinamento › in bottiglia per minimo 6 mesi

Produzione › 14.000 bottiglie circa

Note › L'annata 2022 è stata molto siccitosa; i vini sono particolarmente concentrati. Al naso spiccano note di rosa canina, fragola. In bocca si presenta fresco, tannico, sapido.

