

UCCELLETTA | Monferace

Annata › 2017

Denominazione › Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Varietà › Grignolino da vigna unica Bricco dell'Uccelletta. Esposizione sud - sud ovest.

Nome delle vigne di produzione › Bricco dell'Uccelletta

Terreno › Marnoso argilloso. Il vigneto si erge su un terreno che è tra i più antichi in del Piemonte, risalendo a oltre 30 milioni di anni fa. La presenza di varietà rare di detriti e sabbie fa dedurre che quel luogo ospitava un tempo il delta di un fiume.

Altitudine › 320 m a.s.l

Allevamento › guyot in conduzione BIO (in conversione)

Densità › 4.500 piante per ettaro

Produzione per pianta › 900 gr

Vinificazione › raccolta manuale in cassette, fermentazione spontanea, fino a 3 mesi di macerazione a cappello sommerso in vasche di cemento, malolattica in tini d'acciaio.

Affinamento › 24 mesi in botti grandi e tonneaux in rovere e acacia, 2 anni in bottiglia

Produzione › 2.500 bottiglie circa. Vino prodotto solo nelle annate migliori

Note › Annata calda dona al vino carattere ed elegante potenza. Al naso note balsamiche, menta e thè nero. In bocca è pulito, fresco, con tannini eleganti. Finale persistente.

