

GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE D.O.C.

Vendemmia 2018

PRYNCIPE

Varietà: Grignolino 100%

Note storiche: il Grignolino occupa appena un centesimo della superficie vitata piemontese, ma è un vitigno antico tipico della zona tra Casale e Asti, di cui esiste menzione in atti notarili già risalenti al XIII secolo, epoca in cui era molto diffuso. Il suo nome ne evoca indirettamente le caratteristiche: l'eccessivo numero di vinaccioli, o "grignòle", presenti nell'acino, contribuisce a produrre acidità e tannicità a volte esagerate, rispetto al corpo esile del Grignolino. Tuttavia, questa leggerezza asciutta, accompagnata da un profumo intenso di rosa, piccoli frutti rossi, un po' di pepe e chiodi di garofano, lo rende un vino molto piacevole e delicato, adatto ai palati più esigenti. Questo è "Pryncipe".

Vigneti e terroir: il grignolino è una pianta che porta a fatica alla maturazione i suoi pregiati frutti. Per questo i nostri nonni, che lo sapevano, sapientemente, hanno posto i vigneti in cima alle colline di Sala Monferrato, con esposizione sud, dove i raggi solari arrivano perpendicolari e colpiscono direttamente la pianta per tutta l'estate. L'età di queste vigne, poste nelle migliori zone viticole del paese, *Bricco* e *Casaletto*, è di circa 40 anni.

Colore: Il colore del Grignolino è inconfondibile: rosso rubino chiaro tendente al rosato.

Note sensoriali: profumo delicato, sapore asciutto leggermente tannico e gradevolmente amarognolo.

Abbinamenti: poliedrico in tavola il Grignolino. Iniziamo da taglieri di salumi (come la *muletta*, il salame crudo del Monferrato), e formaggi, non molto stagionati. Inoltre sgrassa la bocca con la sua moderata tannicità, perciò va molto bene con carni bianche. Aggiungiamo minestre asciutte e fritte. Nei locali che fanno tendenza o in happy hours si serve con pizza, tramezzini, salatini, mini focacce e altri stuzzichini fantasiosi. Da provare anche con alcuni piatti di pesce molto saporiti.

Invecchiamento: l'azienda offre sempre vini dell'annata precedente, ma questo vino si presta bene anche a un invecchiamento in bottiglia di 2/4 anni.

Temperatura di servizio: 15-17°C

Gradazione alcolica: 13% Vol.

Curiosità: è uno dei vini più amati da papa Francesco che, avendo origini Monferrine, conosce molto bene questo vino.

Formati disponibili: 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



"Il Grignolino è il più rosso dei vini bianchi ed il più bianco dei vini rossi"

Luigi Veronelli