



Tenuta
Olim Bauda

Grignolino d'Asti DOC "Isolavilla"



Vitigno: Grignolino 100%.

Note degustative: di colore rosso rubino più o meno tenue, con sottili riflessi ambrati. Al naso regala un profumo delicato e fine con note di sottobosco, fiori secchi e spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco. Al palato si presenta vivo e sapido ma raffinato, asciutto per la tipica presenza di tannini con retrogusto gradevolmente mandorlato.

Temperatura di servizio: 13°-14° C

E' uno dei più antichi vini piemontesi. Il nome deriva quasi sicuramente da "grignole" termine dialettale astigiano ad indicare i vinaccioli particolarmente numerosi. Un vitigno molto esigente in fatto di clima e terreni, difficile da vinificare, ma regala un vino originale, imprevedibile ed estroso. "Il Grignolino è il più rosso dei vini bianchi ed il più bianco dei vini rossi" sembra abbia detto Veronelli. Un rosso dal colore piuttosto scarico, ma mai così chiaro da ricordare un rosato. In primavera o in estate provatelo fresco con fave e salame o qualche acciuga fritta... il preferito di Valentina