



Grignolino d'Asti DOC "Isolavilla"

Vitigno: Grignolino 100%.

Vigneto: Vitigno particolarmente esigente per clima e suoli, complesso da vinificare, ma capace di dare vita a un vino originale, imprevedibile ed estroso. I vigneti sono situati a Isola d'Asti, su terreni del Bacino Astigiano caratterizzati da sabbie sedimentarie di origine pliocenica.

Vinificazione: La selezione delle uve si svolge generalmente nel mese di Settembre ed è condotta interamente a mano. L'uva viene pigiata la sera stessa e messa in tini di acciaio inox per la fermentazione alcolica con una temperatura assistita che non supera i 28°C. La maturazione del vino prosegue nei tini di acciaio fino all'imbottigliamento.

Abbinamenti: Da provare con un tagliere di salumi, omelette di zucchine con ricotta e menta, alici fritte o ravioli ricotta e menta al pomodoro.

OLFATTO

Al naso regala un profumo delicato e fine con note di sottobosco, fiori secchi e spesso accompagnate da caratteristici sentori di pepe bianco.

VISTA

Colore rosso rubino brillante, con sottili riflessi ambrati.

GUSTO

Al palato si presenta vivo e sapido ma raffinato, asciutto per la tipica presenza di tannini con retrogusto gradevolmente mandorlato.



“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 mio preferito.”

Elisabetta