Grignolino del Monferrato Casalese

ROSSO

INFO

Annate: 2024, 2025
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Piemonte
Vitigno: Grignolino
Suolo: Calcareo Argilloso
Estensione del vigneto: 2,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, fermentazione in botti di castagno da 60 hl e macerazione sulle bucce di 4-5 giorni. Affinamento in botti di rovere di Slavonia da 50 hl per 6/12 mesi.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

TENUTA MIGLIAVACCA
Francesco Brezza

PERCHÉ

Il Grignolino del Monferrato Casalese di Tenuta Migliavacca è un vino rosso di inusitata eleganza, alla vista, al naso, all'assaggio. E' un drappo di seta che avvolge un pranzo, una cena, un aperitivo, una conversazione, ma soprattutto un incontro.

QUANDO

Il Grignolino del Monferrato Casalese di Tenuta Migliavacca è un vino da re, per questo è meglio che lo beva il popolo. Va stappato con lentezza, versato con rispetto, atteso con pazienza e bevuto con gioia per sentirsi vivi e indipendenti, immuni a stereotipi o classificazioni di blasone. Probabilmente è un vino rivoluzionario.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it