

TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

Grignolino del Monferrato Casalese



ROSSO

INFO

Paese: Italia

Regione: Piemonte

Vitigno: Grignolino

Suolo: Calcereo 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.

