



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



GRIGNOLINO MONFERRATO CASALESE DOC

Per molto tempo i Vignaioli di questa zona erano conferenti d'uva per le grandi case commerciali, diventando semplici fornitori di materia prima, senza la possibilità di far conoscere il proprio prodotto. Solo dopo la seconda guerra mondiale cominciarono a produrre e commercializzare il loro vino facendo conoscere così il Grignolino Monferrato Casalese. Primo vino ad essere imbottigliato ed etichettato nel Monferrato Casalese, sua terra di elezione.

Vitigno

100% Grignolino.

Terreno

Argilloso.

Area di Produzione

Zona del Monferrato Casalese.

Periodo di vendemmia

Metà settembre.

Vinificazione

Breve fermentazione con le bucce a temperatura controllata e affinamento in bottiglia per qualche mese.

Analisi sensoriali

Colore rosso rubino chiaro con tendenza all'arancione con l'invecchiamento, naso delicato con sentori di fragola, lampone e note di pepe bianco. Al sorso è asciutto, leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con retrogusto di mandorla.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo e piatti leggeri. Si abbina facilmente con antipasti, salumi e carni bianche. E nella tradizione Piemontese s'accompagna bene anche con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio

16 / 18 °C.