



# UCCELLETTA

## Grignolino del Monferrato Casalese DOC

Dà il nome a questo rarissimo Grignolino il nostro vigneto “cru” in cima al Bricco dell’Uccelletta: circa 1,3 ettari vitati, di proprietà della nostra famiglia da oltre 80 anni.

**Annata** › 2018

**Primo anno di produzione** › vendemmia 1989

**Denominazione** › Grignolino del Monferrato Casalese DOC

**Varietà** › Grignolino da vigna unica – selezione massale aziendale di viti vecchie site sul Bricco dell’Uccelletta. Esposizione sud - sud ovest.

**Nome delle vigne di produzione** › Bricco dell’Uccelletta

**Terreno** › Calcareo marnoso. Concimazione con compost verde e sovescio.

**Altitudine** › 320 m a.s.l

**Tipo di allevamento** › Guyot in conduzione BIO (in conversione)

**Densità** › 4.500 piante per ettaro

**Produzione per pianta** › 900 gr

**Fermentazione** › spontanea con “pied de cuve” svolto con lieviti autoctoni del vigneto. Macerazione a cappello sommerso /steccato per 3 mesi circa in vasche di cemento.

**Affinamento** › 24 mesi in tonneau in rovere e acacia dal primo al quarto passaggio. In un primo periodo viene praticato “batonage”. A seguire altri 24 mesi di affinamento in bottiglia.

**Produzione** › 14.000 bottiglie Vino prodotto solo nelle annate migliori