



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 › 2017

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.

Occasione di consumo e abbinamenti › vino versatile ideale con piatti della tradizione piemontese e pesce cotto al forno e alla griglia

Sentori descrittivi › rosso carminio di media intensità con sfumature granato, brillante. Al naso spiccano note di rosa canina, fragola. In bocca si presenta fresco, tannico, sapido.

Primo anno di produzione › vendemmia 1989

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** › Vino prodotto solo nelle annate migliori