



CANTINE ROGIOTTO

# Grignolino

Il Grignolino è il vino più caratteristico ed affascinante prodotto sulle colline del Basso Monferrato.

Il suo nome deriva dal termine dialettale del seme dell'acino d'uva, detto "grignola", poiché ne contiene numerosi rispetto ad altre varietà.

Esiste anche un'altra teoria sull'etimologia del nome, secondo cui deriverebbe dal verbo dialettale piemontese "grignè" che significa "sorridere"; in effetti, spunta sempre un sorriso sul volto di chi beve un buon bicchiere di Grignolino, soprattutto per via dei tannini.

**DENOMINAZIONE:** Piemonte D.O.C. Grignolino

**VITIGNI:** Grignolino 100%

**VIGNETI:**

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 210-240 m s.l.m.
- **Esposizione:** SUD EST
- **Terreno:** collinare, bianco, composto da strati sovrapposti di calcare e di arenaria

**VENDEMMIA:** manuale, metà settembre

**MACERAZIONE:** delicata, durata 2 giorni in serbatoi di acciaio inox

**FERMENTAZIONE:** con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 12 giorni

**MALOLATTICA:** sì, spontanea

**AFFINAMENTO:** serbatoi in acciaio inox, successivamente in bottiglia

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** 7 anni

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

Alla vista si presenta di colore rosso rubino chiaro brillante con leggere sfumature arancio. Il profumo è caratterizzato da delicate note floreali con prevalenza di rosa. Il sapore è fresco e sapido con retrogusto di tannini maturi dolci.

**ABBINAMENTI:**

Vino estremamente versatile: si spazia dagli antipasti a base di salumi ai secondi piatti di carni bianche, passando per i primi piatti tipici della cucina piemontese per completare con zuppe e minestre. Tra l'altro, è uno dei pochi vini rossi capace di accompagnare anche le portate di pesce esaltandone profumi e sapori. In estate, poi, il Grignolino riesce a dare il meglio di sé: se servito leggermente fresco è l'ideale per allietare le sere più calde della bella stagione, da trascorrere in compagnia delle persone più care.

Servire ad una temperatura di 10-12°C in primavera-estate e 16-18°C in autunno-inverno

