



ACQUISTATO IL

"Le Nocche" Piemonte DOC Grignolino 2023

2023

Riccamente fruttato e vinoso



Svinando

Il Grignolino, tipico vitigno a bacca rossa, è comune sulle colline del Monferrato, in Piemonte. Con tutta probabilità il suo nome deriva dal dialettale "grignolo", cioè? vinacciolo, la cui abbondanza negli acini conferisce un gradevole sapore amarognolo sia all'uva, sia al vino. Vitigno molto esigente, non facile da coltivare. In campagna richiede le giuste composizioni e giaciture del terreno, mentre in cantina va trattato con i guanti bianchi. Il prodotto finale, però, ripaga in genere di tutto questo impegno. Per scoprirlo nella sua versione più tradizionale, Vinchio Vaglio propone questa etichetta, Le Nocche, il cui nome fa riferimento proprio a una nota frazione del comune di Vinchio. Vinificazione in vasche di acciaio termocondizionate, al termine delle fermentazioni, alcolica e malolattica, il vino viene lasciato affinare per alcuni mesi, sempre in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Colore rosso rubino limpido che tende all'arancione con il passare del tempo, al naso si rivela riccamente fruttato e vinoso, con note varietali di fiori. In bocca è fine, dotato di una buona freschezza e persistenza. Asciutto, sapido e leggermente tannico, questo rosso piemontese è il vero vino a tutto pasto. Da provare con piatti ricchi di sapore come il risotto al Castelmagno o, per gli appassionati di ricette tipiche, con la Finanziera. Vera magia.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

La Vigna

Terreno	Argilloso con lieve presenza di sabbia
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	GRIGNOLINO 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione Dopo la dirasp-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione alcolica con macerazione dura 4 giorni durante i quali vengono effettuati pochi rimontaggi e al secondo giorno vengono tolti i vinaccioli per eliminare una possibile eccessiva astringenza. La temperatura di fermentazione è di circa 24°C. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 6 mesi in vasche d'acciaio e viene successivamente imbottigliato. Prima della commercializzazione resta ancora tre mesi in bottiglia per l'affinamento conclusivo.

Sensazioni Colore: rosso rubino limpido con tendenza all'arancione se invecchiato. Olfatto: fruttato intenso, vinoso e fresco con note varietali ben espresse di fiori. Sapore: fine con una buona freschezza e persistenza, asciutto, sapido, leggermente tannico, talvolta gradevolmente mandorlato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.