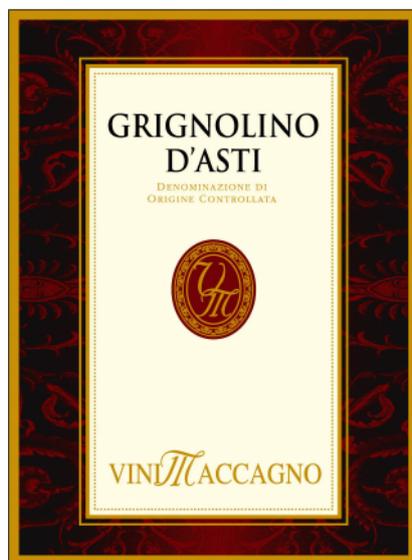




VINI **M**ACCAGNO

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.



Descrizione generale:

Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. Il nome “Grignolino” deriva quasi sicuramente da “grignòle”, termine con cui vengono indicati in lingua piemontese i vinaccioli di cui abbondano gli acini, anche se un'altra tesi lo fa originare dal verbo “grignare” che, sempre in dialetto astigiano, significa ridere. Noti ampelografi come Demaria e Leardi, attestano che i nomi più antichi del Grignolino e di parecchie sue sottovarietà, erano: Barbesino, Balestra, Verbesino, Arlandino, Rossetto. Sebbene le prime notizie del Grignolino risalgono alla fine del Settecento, sembra che da tempo esso fosse conosciuto e venisse utilizzato per produrre quei vini “chiaretti” già nel Cinquecento. La sua origine è senz'altro localizzata nei colli tra Asti e Casale, che tuttora costituiscono la principale zona di coltura, anche se si diffuse in altre parti della provincia di Alessandria. Un tempo il territorio del Grignolino era molto più esteso, ma il diffondersi in Europa delle micidiali malattie della vite portò come conseguenza la riduzione delle zone di coltura di molti vitigni ed in particolare del Grignolino, che di queste malattie risentì più degli altri. Il grignolino può vantare una schiera di amatori, alcuni dei quali famosi, basti ricordare Giovanni Lanza presidente del consiglio dal 1869 al 1873, produttore egli stesso di questo raffinato vino e Re Umberto I che lo preferì più di ogni altro alla sua mensa. Un amante del grignolino è anche Papa Francesco.





VINI **M**ACCAGNO

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.



Denominazione: Grignolino d'Asti D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Vitigno: Grignolino.

Durata: 5-10 anni.

Conservazione: Orizzontale-verticale.

Tipo: Fermo.

Colore: rosso rubino.

Profumo: franco, fiori rossi, piccoli frutti neri.

Sapore: secco, delicata astringenza, corposo.

Aroma: gradevole, tendenza amarognola,
rosa, mora.

Temperatura di servizio: 15°-18°.

Gradazione: 12,5% vol.

Formati disponibili: bottiglia 75 cl e.

Retro etichetta

Grignolino d'Asti D.O.C.

Denominazione di origine controllata.

Colore rosso rubino più o meno intenso.

Profumo delicato, caratteristico. Sapore asciutto,
leggermente tannico, gradevole al palato.

E' un vino delicato da tutto pasto. Temperatura
di servizio 15-18 °C.

Imbottigliato da vini Maccagno S.a.S.

Ferrere - Italia.

Contiene solfiti.

Prodotto in Italia.

75 cl e 12,5% vol.