



RUBER

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Uno dei più antichi vitigni autoctoni del Monferrato, è noto sin dal Medioevo con il nome di Barbesino, ma deriva in realtà la propria etimologia da "gragnola", termine dialettale per indicare i semi, molto numerosi in questa uva. L'affinamento prolungato sulle bucce senza vinaccioli esalta le caratteristiche note olfattive di rosa appassita e le complessità aromatiche della fragolina di bosco, delle bacche selvatiche ed in particolare dei lamponi.

Il profilo gustativo si presenta con tratti caratteriali del vino disimpegnato e versatile in termini di abbinamenti gastronomici, con un discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale giustamente asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Servire alla temperatura di 17°-18° C.

Denominazione
Grignolino d'Asti D.O.C.

Annata
2019

Zona di Produzione
Montemagno (Asti) - Monferrato
Vitigno 100% Grignolino

Quantità prodotta
N° 8.160

Terreno / Vigneto

Argilloso calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. I vigneti hanno età media superiore ai 30 anni con forma di allevamento guyot ed esposizione sud, sud-ovest.

Vinificazione / Affinamento

Pigiadiraspatura con fermentazione e breve macerazione per un'estrazione leggera di tannini astringenti. La fermentazione avviene a temperatura controllata di 22° gradi C.

Colori / Riflessi
Rosso intenso e brillante.

Profumo
Note di rosa appassita, fragolina di bosco e bacche selvatiche.

Palato
Discreto volume palatale, un tannino presente ma non aggressivo, un finale asciutto, secco e con una buona corrispondenza fruttata sulle note percepite in analisi olfattiva.

Dati Analitici
Gradazione Alcolica complessiva: 14 % vol.
Acidità totale: 5,39 g/l PH: 3,4
Zuccheri residui: 0,6 g/l Estratto secco Totale: 25,7 g/l

Percentuale Anidride Solforosa
VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di anidride solforosa totale di 63 mg/l.



RUBER

GRIGNOLINO D'ASTI D.O.C.

Il Monferrato è un territorio che racchiude storici vitigni autoctoni e internazionali e che dà origine a vini rossi tra i più noti d'Italia: dal Ruchè alla Barbera d'Asti, dal Grignolino al Syrah. In cantina, oltre ad affinare sapientemente il frutto della vite, conserviamo con orgoglio corone e medaglie, grappoli e stelle frutto dei numerosi premi ottenuti dalle nostre etichette.

Il riconoscimento della qualità dei nostri rossi, nella regione dei grandi rossi, è motivo di orgoglio e stimolo a perseguire costantemente la qualità in vigna e in cantina.

Riconoscimenti 2021



Vendemmia
2019



Vendemmia
2019



Vendemmia
2019



Riconoscimenti 2020



Vendemmia
2018



Vendemmia
2018



Vendemmia
2018



Riconoscimenti 2019



Vendemmia
2017



Vendemmia
2017



Vendemmia
2017



Vendemmia
2017

