



## 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**  
2023

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

**Quantità prodotta**  
N° 6.660

**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: 13,5 % vol.  
Acidità totale: 5,3 g/l PH: 3,45  
Zuccheri residui: 1 g/l Estratto secco Totale: 25,4 g/l

**Percentuale Anidride Solforosa**  
VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 76 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



	Bottiglia	Tappo	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	ALLUMINIO