



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
2024

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

Quantità prodotta
N° 4.996

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 % vol.
Acidità totale: 5,2 g/l PH: 3,45
Zuccheri residui: 0,6 g/l Estratto secco Totale: 23,8 g/l

Percentuale Anidride Solforosa
VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 64 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