GRIGNOLINO d'ASTI D.O.C. - Rode wijn

VINI MACCAGNO

Kenmerken: Wijn met een robijnrode kleur, variërend van licht tot intens. Het bouquet is verfijnd en karakteristiek. De smaak is droog, licht tanninerijk en aangenaam in de mond. Het aroma is zuiver en verfijnd, met geuren van rode bloemen en klein zwart fruit. (licht bitterzoete toetsen van roos en braambes) Een droge en karaktervolle smaak, met een delicate wrangheid die typisch is voor Grignolino.



Tip gerechten: Het is een elegante wijn die uitstekend past bij een volledige maaltijd. Serveer hem bij een temperatuur van 15 tot 18 °C..

Druivensoort: Grignolino
Bodem + ligging: Het heuvelgebied tussen Asti en Casale Monferrato.

Wijnanalyse: Alcoholpercentage 12,5% vol. - bevat sulfieten

Wijnhuis - Gebotteld door Vini Maccagno s.a.s., Ferrere, Italië.

Wat meer info: *Grignolino is een van de grote, karakteristieke wijnen van Piemonte. Zijn waarde wordt nog versterkt door de beperkte productie. De naam Grignolino is vrijwel zeker afgeleid van het Piemontese woord "grignòle", waarmee de druivenpitten worden aangeduid die in grote aantallen aanwezig zijn in de bessen. Een andere theorie verwijst naar het werkwoord "grignare", dat in het dialect van Asti "lachen" betekent.*

De oorsprong van Grignolino ligt zonder twijfel in het heuvelgebied tussen Asti en Casale Monferrato, een streek die vandaag nog steeds het belangrijkste productiegebied vormt. Later verspreidde de druif zich ook naar andere delen van de provincie Alessandria.

Vroeger was het areaal van Grignolino veel groter. De opkomst van verwoestende druivenziekten in Europa leidde echter tot een sterke afname van de aanplant van vele druivenrassen. Grignolino werd bijzonder zwaar getroffen en verloor een groot deel van zijn historische verspreidingsgebied.