

Vicara Grignolino G. 2021



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Vicara
Appellation	Grignolino del Monferrato Casalese DOC
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Encépagement	100% Grignolino
Sucre Résiduel	< 1g/l
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Vendanges à la main; fermentation en cuve inox avec levures indigènes; légère filtration; petit ajout de sO2 lors de la mise en bouteille.
Sol	Argilo-sablonneux à 360 m d'élévation, les vignobles sont situés dans les communes de Ozzano, Rosignano et Treville
Élevage	En cuve inox et ensuite en bouteille pour 4 mois.
Ce qui le rend unique	Complexe à vinifier, le Grignolino est le cépage de Monferrato par excellence, son caractère fier, rebelle et têtu reflète fidèlement l'âme de la région. Même le nom du cépage lui-même est controversé, certains pensent qu'il dérive de « grignole » qui signifie graines/pépins (il en a plus que la norme), d'autres de « grignè » qui signifie rire. Peu importe, nous raffolons de cette cuvée qui déborde de fraîcheur et personnalité. Ne vous laissez pas dupé par la robe rouge presque transparente, le Grignolino est très complexe avec