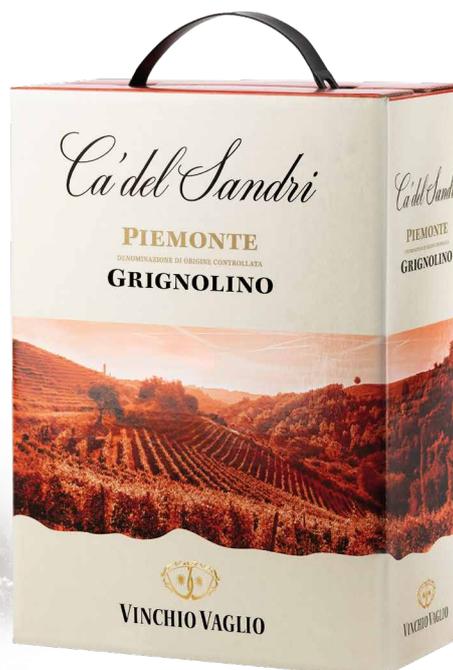


Ca' del Sandri

PIEMONTE

D.O.C.

GRIGNOLINO



“Sandri” è il diminutivo di Alessandro (Sandro/Sandrino), la cui casa padronale ubicata in via Vignassa era luogo di incontro conosciuto da tutti nel paese. Questo socio della cooperativa, uomo di spirito e di grande ospitalità, era solito intrattenere gli ospiti raccontando aneddoti, alcuni veri altri romanzati. Si beveva vino rosso anche in estate, un Grignolino che doveva essere ottimo, vista l'elevata affluenza di partecipanti. L'uva Grignolino, a bacca rossa, è tipica delle colline del Monferrato, in Piemonte. Il nome deriva, con tutta probabilità, dal dialettale “grignolo”, cioè vinacciolo, la cui abbondanza conferisce un gradevole sapore amarognolo sia all'uva, sia al vino. Luigi Veronelli lo definì “anarchico testa balorda” riferendosi al suo carattere molte volte imprevedibile. Si tratta infatti di un vitigno moto esigente, non facile da coltivare, che richiede le giuste composizioni e giaciture del terreno ma anche di non agevole vinificazione. Il prodotto finale è un vino finissimo.

VITIGNO: Grignolino.

TERRENO: argilloso con lieve presenza di sabbia.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: normalmente la raccolta delle uve si svolge nella seconda decade del mese di settembre. Viene effettuata preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione alcolica con macerazione dura 4 giorni durante i quali vengono effettuati pochi rimontaggi e al secondo giorno vengono tolti i vinaccioli per eliminare una possibile eccessiva astringenza. La temperatura di fermentazione è di circa 24 °C.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica. Il vino riposa poi per circa 4 mesi in vasche d'acciaio e viene successivamente confezionato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino limpido con tendenza all'arancione se invecchiato.

OLFATTO: fruttato intenso, vinoso e fresco con note varietali ben espresse di fiori.

GUSTO: fine con una buona freschezza e persistenza, asciutto, sapido, leggermente tannico, talvolta gradevolmente mandorlato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: risotto al castelmagno, flan di zucchine con fonduta, carpione estivo (uovo, zucchine, petto di pollo), aringa alla maniera contadina, finanziaria. A tutto pasto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15 °C.

CAPACITÀ: 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO