



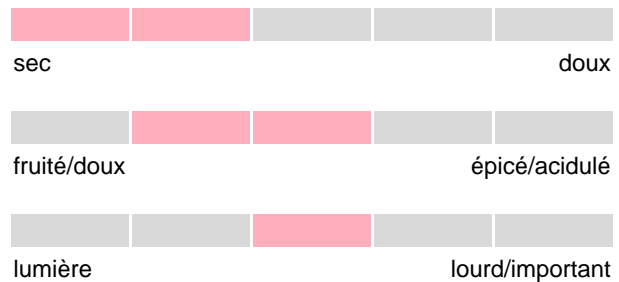
Vergani

GRIGNOLINO GARIBALDI GRIGNOLINO D'ASTI DOC MURA MURA



Grignolino d'Asti DOC, Mura Mura, Piémont, Italie

Profil de goût



Millésime 2022

Notes

Le cépage Grignolino n'est pas facile à cultiver et fournit un faible rendement en vin. Il possède en effet de petites baies avec quatre ou cinq pépins, de sorte qu'une grande partie du poids du raisin va dans les pédoncules et les pépins. Avec le Garibaldi, Mura Mura cultive un style moderne, car les Grignolino légers et buvables du siècle dernier étaient exclusivement fermentés en cuve d'acier. Ici, l'accent est mis sur le fruit, la structure et les tanins juteux. Un vin fascinant !

Vinification

Fermentation en grains entiers avec macération d'environ 12 jours, élevage : 12 mois en barrique et en tonneaux, 6 mois supplémentaires en bouteille. Production de 1'650 bouteilles JG 2020

Les variétés de raisin 100% Grignolino

Alcool 14.5%

Format 75 cl

MURA MURA

Une merveilleuse découverte lors de Vinitaly 2022. Guido Martinetti et Federico Grom, les fondateurs de la multi-entreprise de gelati Grom, ont acheté, après la vente de leur empire de glaces à Unilever, 30 hectares de terrain dans le Barbaresco, dont 10 hectares de vignes. Ils y produisent aujourd'hui des Barbaresco de grande qualité, issus de vignobles individuels, qui répondent aux exigences les plus élevées. D'autres vins comme le Barbera d'Asti ou l'excellent Piemonte DOC complètent l'offre.