




Giacosa Fratelli

Grignolino d'Asti DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

L'azienda, collocata a Neive, venne acquistata nel 1895 da Giuseppe Giacosa con la somma di 3000 lire, ottenuta giocando al Lotto i numeri sognati la notte precedente. A Giuseppe subentrò Leone, il figlio, che riuscì a portare a compimento l'ambiziosa idea del padre, creando un'azienda commerciale e di vinificazione. Il commercio del vino prodotto si sviluppò passando dai fusti alle damigiane, arrivando infine alle bottiglie. Negli anni '90 il timone è infine passato nelle mani di Maurizio e Paolo, nipoti di Leone che ne sono gli attuali proprietari.

Il Grignolino è ottenuto dall'omonimo vitigno. Il suo nome deriva quasi sicuramente da "grignole", termine con cui vengono indicati, in dialetto piemontese, i vinaccioli all'interno dell'acino che sono più numerosi che in altri vitigni. Secondo un'altra tesi la sua origine è legata al verbo "grignè" che, sempre in dialetto, significa ridere.

Vitigno: Grignolino.

Colore: rosso rubino tenue con tendenza, se invecchiato, ad una tonalità arancione.

Profumo: delicato, persistente e gradevolissimo: ricorda la rosa.

Sapore: asciutto, gradevole e fresco ha corpo non troppo robusto con tannini poco accentuati.

Gradazione alcolica minima: 11% vol.

Invecchiamento: breve, è un vino di cui bisogna saper cogliere la splendida giovinezza.

Come conservarlo: in bottiglia coricata, necessita di locali non illuminati e al riparo da sbalzi di temperatura.

A tavola: a temperatura fra 16°C e 18°C.

Perfetto con antipasti di carne, primi piatti non piccanti.

Allergeni: Contiene solfiti

