Grignolino Piemonte DOC, Fontanafredda



Le Grignolino est un ancien cépage piémontais, son nom dérive de "grignole" qui désigne pépin en dialecte car les baies en contiennent beaucoup. Son profil unique, entre fraîcheur fruitée et légère tannicité, en fait un vin polyvalent, parfait pour les amateurs de vins rouges légers mais characterisés.

Origine: Issu des collines du Monferrato, entre Asti et Casale, ce vin profite de sols sablo-argileux et d'une exposition ensoleillée optimale. Le climat piémontais, marqué par des nuits fraîches, préserve l'acidité et la fraîcheur du raisin.

Encépagement: grignolino

Vinification: La fermentation traditionnelle dure 7 à 8 jours à 23–25°C, suivie d'un élevage de 4 à 5 mois en cuves inox. Un affinage en bouteille parachève son équilibre et son harmonie.

Dégustation: Sa robe rouge rubis clair, presque cerise, laisse échapper des arômes de cerise et de fraise, relevés de notes épicées et herbacées. En bouche, il est sec, légèrement tannique, frais et harmonieux, avec une touche d'amande en finale.

Potentiel de garde: a boire dans sa jeunesse

Température de service: 14-16 °C

Association mets: Idéal avec des antipasti chauds, des pâtes, des plats à base de tomate, des viandes blanches ou des charcuteries italiennes. Un compagnon parfait pour la cuisine quotidienne méditerranéenne.

- Charcuterie italienne
- Gnocchis
- Curry de poulet
- ...