

Bricco del Bosco Vigne Vecchie

Grignolino del Monferrato Casalese DOC 2009

[Accornero](#)

Per parlare del suo Grignolino del Monferrato Casalese Doc Bracco del Bosco Vigne Vecchie, vino che esce dalla cantina solo dopo 5 anni, Ermanno Accornero, vignaiolo di Vignale Monferrato racconta: "Io presento al Vinitaly nel 2011. Senza etichetta. Era l'annata 2006. Lo faccio assaggiare al mio importatore più importante. Un azzardo. Per anni ho tentato di vendergli una bottiglia di Grignolino. Niente. Quella volta le comprò quasi tutte. Poco più di mille bottiglie. Ho capito che avevo fatto centro. Non mi sono inventato nulla. Ho solo fatto un passo indietro".

E' dall'omonimo vigneto, Bricco del Bosco appunto, che provengono le uve Grignolino usate per produrre questo cavallo di razza che ormai da anni sale sul podio delle migliori riviste e guide di vini. Imbottigliato in un esiguo numero di pezzi che raramente supera le mille unità è un pieno di emozioni per chi è in grado di leggere la sua eleganza.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Rosso

Disciplinare Grignolino del Monferrato Casalese

Denominazione DOC

Annata 2009

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Piemonte

Certificazione Biologico

Vitigno Grignolino 100%

Gradazione 13.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Rubino chiaro con leggeri toni arancio

Gusto Sapore pieno maturo con retrogusto fine di tannini dolci

Profumo Note di frutti di bosco

Abbinamenti Antipasti di cucina piemontese, secondi piatti di carni rosse molto semplici

Temperatura di servizio 14 - 16° C.

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione Macerazione a contatto con le bucce per 20 giorni

Affinamento 30 mesi in tonneaux di rovere e 24 mesi in bottiglia