



comune di Vignale Monferrato;
foglio di mappa n° 1; ha 1.800;
particelle 356, 357, 361, 362;
esposizione sud/est; 230 m slm

Varietà utilizzata:
Grignolino 100%

Primo anno di produzione:
2006

**Forma d'allevamento
e sistema di potatura:**
allevamento a spalliera, potatura
invernale guyot, potatura verde
in estate con diradamenti sulle uve
la prima settimana di Agosto

Anno di impianto:
1961

Resa:
35 hl per ettaro

Processo di fermentazione:
macerazione a contatto con le bucce
per 40 giorni

Conservazione e invecchiamento:
affinamento di 30 mesi in tonneau di
rovere francese e 24 mesi in bottiglia

NOTE SENSORIALI:

*Intenso rubino con sfumature
granato. Al naso sfodera grande
complessità, rivelando dapprima
sentori di fiori appassiti e confettura
di frutti di bosco, cui seguono accenni
balsamici di eucalipto e speziati
di pepe e chiodi di garofano.*

*Bocca tosta ed avvolgente, fresca,
fitta di piacevole tannicità;
lunga e raffinata persistenza.*

*Vino di grande classe e
di forte personalità.*

16° C

Formati / Size / Grösse / Taille:
0,75 L - 1,5 L - 3 L - 5 L

*Municipality of Vignale Monferrato; land register map
sheet 1; ha 1800; parcels 356, 357, 361, 362; southeast
exposure; 230 m above sea level*

*Grape variety: Grignolino 100% - First year of
production: 2006 - Training and pruning system:
espalier technique, traditional Guyot pruning in
winter, green pruning in the summer with thinning of
the bunches the first week of August - Year planted:
1961 - Yield: 35 hl per hectare - Fermentation process:
maceration on skins for 40 days - Storage and ageing:
30 months in oak tonneaux and 24 months in bottles*

SENSORY NOTES: *deep ruby-red with garnet hues.
Great complexity in the nose, first revealing hints of
dried flowers and berry jam, followed by balsamic
hints of eucalyptus and spiced notes of pepper and
cloves. Remarkable in the mouth with an enveloping
taste, fresh and full of pleasant tannins; with an
elegant, lingering finish. A classy wine with a strong
personality.*

*Gemeinde Vignale Monferrato, Katastermappe
Blatt 1; ha 1800; Parzellen 356, 357, 361, 362;
südöstliche Ausrichtung; 230 m ü.d.M.*

*Rebsorte: 100% Grignolino - Erstes Produktionsjahr:
2006 - Erziehungssystem und Rebschnitt: Spalier-
ziehung, Guyotschnitt im Winter, Grünschnitt im
Sommer mit Ausdünnung der Trauben in der ersten
Augustwoche - Bepflanzungsjahr: 1961 - Ertrag: 35 hl
pro Hektar - Fermentation: Einmischung auf den
Schalen für 40 Tage - Aufbewahrung und Alterung:
Ausbau für 30 Monate in Tonneaux aus französi-
schem Eichenholz und 24 Monate auf der Flasche*

EIGENSCHAFTEN: *intensives Rubinrot mit granatfar-
benen Nuancen. In der Nase sehr komplex. Im Auftakt
offenbaren sich Komponenten von Waldbeerenkon-
fitüre und verwelkten Blumen, gefolgt von
balsamischen Noten von Eukalyptus und würzigen
Noten, die an Pfeffer und Gewürznelken erinnern.
Im Mund kräftig und einbühlend, frisch und mit
schönen Tanninen; langer und eleganter Abgang.
Ein großartiger Wein mit starker Persönlichkeit.*

*Commune de Vignale Monferrato; document cadastral
n° 1; ha 1800 parcelles 356, 357, 361, 362; exposition
sud/est; 230 m d'altitude*

*Cépage: Grignolino 100% - Première année de
production: 2006 - Forme de conduite et taille:
conduite en espalier, taille hivernale Guyot, taille en
vert en été avec éclaircissage des raisins la première
semaine d'août - Année de plantation: 1961 - Ren-
dement: 35 hl par hectare - Processus de fermentation:
maceration en contact avec les peaux pendant 40
jours - Conservation et vieillissement: 30 mois en
tonneaux de chêne français et 24 mois en bouteille*

NOTES SENSORIELLES: *robe rubis foncé avec des nuances
grenat. Au nez il affiche une grande complexité,
révélant d'abord des parfums de fleurs fanées et de
confiture de fruits des bois, puis des notes balsamiques
d'eucalyptus et épicées de poivre et de clous de girofle.
Bouche chaleureuse et enveloppante, fraîche, tannins
agréables; longueur en bouche, élégance.
Vin de grande classe et à la forte personnalité.*

