



'L'antico Piemontese': degustazioni di grignolino a Vignale



Attualità

Domenica 20 settembre, dalle 11 fino alle 18, banco di degustazione proposto dal Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con l'Ais Piemonte

Al via, domenica 20 settembre a Vignale Monferrato, l'Antico Piemontese, il banco di degustazione di Grignolino, proposto dal Consorzio vini Colline del Monferrato Casalese in collaborazione con l'AIS Piemonte, delegazioni di Casale Monferrato e Asti, nell'ambito della kermesse dei sapori Golosaria.

Dalle ore 11 fino alle ore 18, nell'aula Cavour di piazza del Popolo, sarà possibile conoscere le diverse fragranze degli anarchici monferrini, di lunga fama e storia, nella versione giovane e riserva (dal 2014). Oltre settanta le etichette in degustazione, per un viaggio sensoriale accompagnato dalla professionalità dei sommelier.

Le prime notizie sul Grignolino risalgono all'anno di grazia 740, quando durante il regno del longobardo Re Liutprando. Apprezzato a cavallo dei secoli a venire, all'inizio del XX secolo venne considerato tra i principali vitigni piemontese e quotato come Barolo e Barbaresco. Il Grignolino, da secoli, continua ad essere tra i vini fini di qualità, apprezzatissimo per il suo colore rubino chiaro, il profumo particolare e il gusto sapido, netto e leggermente amarognolo, ma delicato.

Questi gli Antichi Piemontesi in degustazione: Ermanno Accornero, Hic et Nunc, Oreste Buzio, Canato Vini, Il Mongetto, Gaudio e Scamuzza di Vignale Monferrato; Angelini Paolo, Beccaria Vini e Cantine Valpane di Ozzano Monferrato; Vi.Ca.Ra., Castello d'Uviglie e Bonzano Vini di Rosignano Monferrato; Alemat di Ponzano Monferrato; Tenuta La Tenaglia di Serralunga di Crea, La Faletta di Casale Monferrato, La Casaccia di Cella Monte, Cantina Colli di Crea di Serralunga di Crea, Pierino Vellano di Camino, Cinque Quinti, Castello di Gabiano di Gabiano; Botto Vini di Sala Monferrato; Agricola Bes di Treville; il Sulin di Grazzano Badoglio. Tra i non soci del Consorzio: Isabella di Murisengo, Olivetta di Castelletto Merli, Cantine Sette Colli di Moncalvo, Garrone Evasio di Grana, Fratelli Natta e Tenuta Santa Caterina di Grazzano Badoglio; Cascina Bricchetto, Caldera e Durando di Portacomaro, Olim Bauda di Incisa Scapaccino, Cossetti di Castelnuovo Belbo, Cantina Fontanile di Fontanile, Cantina Sei Castelli e

Tenuta Garetto di Agliano, Terre Astesane, Aresca e Spertino Luigi di Mombercelli, Gianni Doglia di Castagnole Lanze, Baldi e Dogliotti 1870 di Costigliole, Cantine Vinchio Vaglio di Vaglio, Cantina di Nizza, Cantina Post dal Vin, Marchesi Incisa della Rocchetta e Braida di Rocchetta Tanaro, Giorgio Carnevale di Cerro Tanaro, Marchesi Alfieri di San Martino Alfieri, Cascina Rey e Rovero di Asti, Gatto Pierfranco, La Miraja, Tenuta del Re, **Montalbera**, Tenuta Montemagno e Crivelli di Castagnole Monferrato.

Programma completo della giornata su: www.golosaria.it