

Grignolino d'Asti, La Miraja

Eugenios Grignolino produceras från vingårdar där jordmånen består av kalkrik röd lera. Många av vinrankorna var planterade redan 1960, medan en del har planterats under senare år. Densiteten är endast 5000 vinrankor per hektar och skördeuttaget väldigt lågt. Endast 6000 flaskor produceras årligen.



Årgång	2022
Druvsort	Grignolino
Alkoholhalt	13%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Monferrato
Producent	La Miraja
Altitud	280 m ö h
Jordmån	Kalkrik lera
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Sju dagars skalmaceration i rostfria stältankar. Därefter spontanjäsning.
Utveckling och lagring	Vinet slutlagras i betong-kärl några månader innan försäljning

Kommentar

Färg: Ljusröd färg

Doft: Frisk och fruktig doft av vilda röda bär, nypon med florala toner.

Smak: Frisk smak av röda bär, nypon, med florala toner och mineralitet.

Passar till: Servera gärna detta vin svalt till charkuterier, vitello tonnato eller en enkel risotto med örter.

La Miraja

La Miraja tjänade ursprungligen som ett vapenarsenal på 1000-talet, i slottet Castagnole Monferrato men har sedan 1400-talet rekonstruerats till en källare. Det är just här som Eugenio Gatti, den sjunde generationens vinmakare i familjen producerar enastående viner på Barbera, Freisa, Grignolino och den mest kända druvsorten i området - Ruché. Eugenio´s planteringar av Ruché är belägna i den kända vingården Majole, som var ett av de första lägen man planterade med nämnda druvsort i Castagnole Monferrato. Tanken med dessa odlingar var att producera endruve-viner sedan 1970-talet, då vinrankorna i Majole planterades om. Vinerna från La Miraja framställs med hållbara metoder och druvorna pressas med en gammeldags korgpress, varefter vinerna jäser med endast naturlig jäst. Eugenio Gatti äger fyra hektar och årlig produktion är endast 15.000 flaskor.