GARIBALDI GRIGNOLINO D'ASTI DOCG MURA MURA 75CL

Grignolino d'Asti DOC, Mura Mura, Piemont, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2021
Notizen	Die Traube Grignolino ist nicht einfach anzubauen und liefert eine geringe Weinausbeute. Denn er besitzt kleine Beeren mit vier oder fünf Kernen, so dass ein Grossteil des Traubengewichts in Stiele und Kerne geht. Mura Mura pflegt mit dem Garibaldi eine moderne Stilistik, waren doch die leichten und trinkigen Grignolinos des letzten Jahrhunderts ausschliesslich im Stahltank vergoren. Hier steht Frucht, Struktur und saftiges Tannin im Vordergrung. Faszinierender Wein!
Vinifikation	Ganzbeerengärung mit Mazeration für ca. 12 Tage, Ausbau: 12 Monate in Barrique und Tonneaux, weitere 6 Monate Flaschenreifung. Produktion von 1'650 Flaschen JG 2020
Traubensorten	100% Grignolino
Alkohol	%
Format	75 cl

MURA MURA
Eine wunderbare Entdeckung an der Vinitaly 2022. Guido Martinetti und Federico Grom, die Gründer des Gelati Multiunternehmens Grom, kauften sich nach dem Verkauf ihres Glace Imperiums an Unilever, 30ha Land im Barbaresco, wovon 10ha mit Reben bestückt sind. Dort Produzieren sie heute hochwertige Barbarescos aus Einzellagen, welche höchsten Ansprüchen gerecht werden. Weitere Weine wie Barbera d'Asti oder ausgezeichnete Piemonte DOC runden das Angebot ab.

https://muramura.it/