

TURISMO VITIVINICOLO TRA I VINI DEL MONFERRATO



I VINI DEL MONFERRATO

BARBERA DEL MONFERRATO DOC

la cui produzione è consentita nelle province di [Alessandria](#) e [Asti](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso.
- **odore:** vinoso.
- **sapore:** asciutto o leggermente abboccato, mediamente di corpo, talvolta vivace o frizzante.

Abbinamenti consigliati

Con secondi piatti di carne rossa, ad esempio arrostiti.

BARBERA D'ASTI DOCG :

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino tendente al rosso granato con l'invecchiamento;
- **odore:** intenso e caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento;
- **sapore:** asciutto tranquillo, di corpo, con adeguato invecchiamento più armonico, gradevole, di gusto pieno;

Informazioni sulla zona geografica

L'area di produzione comprende la Provincia di Asti e parte della provincia di Alessandria. Si tratta di un sistema collinare poco elevato, compreso per lo più tra i 150 e i 400 metri di altitudine.

Precedentemente all'attuale disciplinare questo vino era stato riconosciuto DOC

Dal 2000, poi, è possibile produrre *Barbera d'Asti superiore* con menzione di sottozona in etichetta: Barbera d'Asti superiore Nizza, Barbera d'Asti superiore Tinella, Barbera d'Asti superiore Astiano

Abbinamenti consigliati

L'**acino** è di un bel colore blu intenso, con **polpa** molto succosa e acidula, **buccia** vellutata e consistente, con **grappolo** piramidale molto compatto.

È un vitigno duttile, dal quale si ottengono vini novelli ai grandi vini da invecchiamento. Il vino è di colore rosso porpora, tendente al granato con l'invecchiamento.

Di profumo intenso e fruttato, (note di prugna e di ciliegia matura, mora e lampone), se bevuto giovane ha gusto asciutto, con una buona acidità, gradevolmente fresco, floreale e fragrante adatto a tutto pasto. Il tipo vivace è adatto ad un consumo più immediato, va servito a 15° e abbinato a primi saporiti e salumi.

Il tipo fermo, servito a 16 - 18° va bene con grigliate di carni bianche e rosse, stufati, arrosti e pollame.

GRIGNOLINO DOCG: la cui produzione è consentita nella [provincia di Alessandria](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino chiaro, con tendenza all'arancione con l'invecchiamento.
- **odore:** profumo caratteristico e delicato con sentori di fragola, lampone e note di pepe bianco.
- **sapore:** asciutto, leggermente tannico, gradevole amarognolo con caratteristico retrogusto di mandorla.

GRIGNOLINO D'ASTI DOCG: la cui produzione è consentita nella [provincia di Asti](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso con tendenza ad una tonalità arancione se invecchiato.
- **odore:** profumo caratteristico e delicato.
- **sapore:** asciutto leggermente tannico, gradevolmente amarognolo con persistente retrogusto.

Cenni storici

Il Grignolino è uno dei grandi vini caratteristici del Piemonte ed il suo valore viene ancor più elevato dalla limitata quantità prodotta. Il nome "Grignolino" deriva quasi sicuramente da "grignòle", termine con cui vengono indicati in [lingua piemontese](#) i vinaccioli, di cui abbondano gli acini, anche se un'altra tesi lo fa originare dal verbo "grignare" che, sempre in dialetto astigiano, significa ridere.

Abbinamenti consigliati

Antipasti all'italiana, minestre sia in brodo sia asciutte, torte di verdura, carni bollite, formaggi. È uno dei pochi vini rossi consigliati anche con il pesce

RUCHE' DI CASTAGOLE MOFERRATO DOCG: vino piemontese rosso della provincia di Asti, prodotto da un vitigno autoctono omonimo, presso una piccola zona nord-orientale del suo capoluogo. Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, con Decreto ministeriale 8 ottobre 2010, ne ha delimitato la DOCG in soli sette comuni astigiani: oltre Castagnole Monferrato, anche i vicini paesi

di Montemagno, Grana, Portacomaro, Refrancore, Scurzolengo e Viarigi. Attualmente la denominazione ha un'estensione vitata di 110 ettari.

Caratteristiche

- **colore:** rosso rubino non troppo carico, con leggeri riflessi violacei che poi divengono tendenti all'aranciato con l'invecchiamento.
- **odore:** intenso persistente leggermente aromatico, fruttato.
- **sapore:** secco o amabile, armonico leggermente tannico di medio corpo, leggera componente aromatica.

Cenni storici

Il suo nome ha etimologia incerta, tuttavia alcuni ipotizzano un legame in merito ai primi vigneti coltivati vicino a una chiesetta **benedettina** dedicata a *san Roc* (**san Rocco**), oggi inesistente, che si doveva trovare nei pressi di **Portacomaro** o **Castagnole Monferrato**. Il vitigno fu probabilmente importato durante il **XII secolo** da monaci **cistercensi** provenienti dalla **Borgogna**. Altri ancora pensano che il nome possa derivare dai tipici luoghi collinari, da cui il dialettale *ruché*, indicando l'erto arroccamento della vigna ben esposto al sole.

Abbinamenti consigliati

È un ottimo vino da formaggi saporiti di media-alta stagionatura (**Castelmagno**, **Grana Padano**, **tome** varie) e per i **piatti tipici piemontesi** come la **bagna cauda**, la **finanziera** e gli **agnolotti**, si abbina molto bene con secondi di **selvaggina**.

CHARDONNAY PIEMOTE DOC: la cui produzione è consentita nelle province di **Alessandria**, **Asti** e **Cuneo**.

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** paglierino chiaro con sfumature verdognole
- **odore:** leggero, profumato, caratteristico
- **sapore:** secco, vellutato, morbido, armonico

Abbinamenti consigliati

Adatto ad accompagnare antipasti e primi leggeri. Con il pesce e le carni purché bianche. Inoltre per la sua freschezza e vivacità è un vino apprezzato molto dai giovani con spuntini "fuori orario" nei moderni luoghi di ritrovo.

BRACHETTO PIEMOTE SPUMATE DOC: la cui produzione è consentita nelle province di **Alessandria**, **Asti** e **Cuneo**.

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al rosato
- **odore:** caratteristico con delicato aroma muschiato

- **sapore:** delicato più o meno dolce

CORTESE FRIZZANTE DOC: la cui produzione è consentita nelle province di [Cuneo](#) e [Asti](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino.
- **odore:** caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente.
- **sapore:** asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amaro.

MOSCATO D'ASTI DOCG : è l'Asti spumante, la cui produzione è consentita nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo.

Storia

Le sue origini risalgono al bacino medio-orientale del Mediterraneo. Vettore della sua diffusione nelle regioni italiane meridionali furono i coloni greci, che portarono con loro i semi o i tralci per poterlo coltivare nelle colonie della Magna Grecia.

La varietà bianca è la più pregiata, il suo nome deriva da muscum (muschio) a causa del profumo intenso e del suo dolce aroma. In tempi antichi si otteneva un vino dolce facendo appassire le uve. Il vitigno del moscato, raggruppa alcuni vitigni con uva di vario colore, da tavola o da vino in particolare le varietà sono:

- *Moscato Bianco:* è un vitigno a foglia media, pentagonale, tri o pentalobata. Il grappolo è medio, cilindrico-piramidale. L'acino è medio, di forma sferica, con buccia sottile di colore giallo-verde.
- *Moscato Nero di Acqui:* vitigno a foglia piccola, pentalobata. Il grappolo è piccolo, cilindrico. Acino medio, sferico con buccia consistente di colore nero-viola.
Tipico della zona dell'acquese (Piemonte)

MALVASIA DI CASORZO DOC: la cui produzione è consentita nelle province di [Alessandria](#) e [Asti](#).

Caratteristiche organolettiche

- **colore:** rosato più o meno intenso
- **odore:** aroma caratteristico
- **sapore:** dolce, leggermente aromatico, morbido, caratteristico