

### Il Grignolino

Il Grignolino è un vino rosso DOC, molto apprezzato per le sue caratteristiche particolari; purtroppo nasce da un vitigno avaro e difficile, con poca resa, difetti che non vanno certo d'accordo con le esigenze di produzioni industriali dei nostri tempi. E' difficile trovare un vero, grande Grignolino, non avrebbe nulla di meno di uno dei grandi vini freschi del mondo.

Asciutto, lievemente tannico, piacevolmente amarognolo, si potrebbe definire, nelle due versioni ammesse alla denominazione DOC, un "rosé" naturale. Ha una gradazione alcolica non elevata (11 gradi), si può bere fresco e giovane, ma se fatto bene può essere conservato anche alcuni anni.

Il Grignolino di Asti ha una lievissima punta di acidità, inferiore alla qualità che si produce nel Monferrato Casalese

Il Grignolino del Monferrato Casalese è lievemente più chiaro del Grignolino di Asti. Per entrambi i Grignolini, la legge consente, nella preparazione, l'utilizzo anche di una piccola percentuale di uva Freisa, purché si tratti di grappoli provenienti dalle stesse vigne.

Il nome gli deriverebbe da "Grignòla", vinacciolo, (dal latino Grandeola"): l'uva del Grignolino ha infatti molti semini; altri sostengono che il nome deriverebbe dal gusto acidulo, che fa "digrignare i denti", in piemontese "grigné".

Il Grignolino era un vino molto usato alla corte dei Savoia, che avevano l'abitudine di berlo soprattutto accompagnato con il pesce, infrangendo la regola che vuole vino bianco in questi occasioni.

