

IL MONFERACE, IL GRIGNOLINO DI QUALITÀ DA VIGNETI SELEZIONATI

Publicato il 24 Maggio 2019



L'Associazione **Monferace** vuole lanciare il **Super Grignolino**.

Monferace ha l'obiettivo di riportare sul mercato alto di gamma (e soprattutto sulle tavole degli italiani) un **Grignolino** di qualità.

Il **Monferace**, ottenuto da Grignolino in purezza, ha un disciplinare preciso.

Rese basse (70 quintali ettaro) in vigneti selezionati. E affinamento di 40 mesi, di cui 24 in botti di legno.

Dopo quattro anni di lavoro si potrà finalmente assaggiare la prima annata, la 2015.

Monferace: i numeri del Grignolino in Piemonte

Accornero, Aemat, Angelini Paolo, Castello di Uviglie, Fratelli Natta, Sulin, Tenuta La Fiammenga, Tenuta La Tenaglia, Tenuta Santa Caterina e ViCaRa – Visconti Cassinis Ravizza sono le cantine protagoniste del Grignolino targato **Monferace**.

Secondo i dati del **Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato**, nel 2018 sono stati prodotti **12.086 ettolitri di Grignolino**, prodotti su una superficie rivendicata di **268 ettari**.

Valoritalia riferisce di **1.098.285 bottiglie** da 0,75 cl, su un totale di 8.273 ettolitri messi in vetro. Il resto finisce sul mercato dello sfuso.

I dati non riguardano il **Monferace**.

Longevità e lunghi affinamenti: il Grignolino Monferace

Il Monferace sarà un Grignolino in purezza e verrà messo in commercio dopo 40 mesi di affinamento di cui almeno 24 in botti di legno.

“Dovrà essere tratto da vigneti idonei e quindi iscritti in un apposito albo, la cui resa massima non potrà superare i 70 quintali d'uva per ettaro” spiega **Guido Carlo Alleva**, titolare con la figlia Giulia della **Tenuta Santa Caterina** di **Grazzano Badoglio**.

“E potrà chiamarsi Monferace soltanto se riuscirà a superare l'esame di una commissione di assaggio che lo degusterà alla cieca”.

Più territori per un unico obiettivo

Il **Monferace** sarà realizzato in tutt'e tre le zone a DOC in cui è suddivisa la produzione di questo vino (Casale Monferrato, Asti e Alessandria).

Sono presenti non solo produttori di Grignolino del Monferrato Casalese e di Grignolino d'Asti, ma anche di **Piemonte Grignolino**.

Monferace: degustare senza fretta

Tra i fondatori del **Monferace** manca però **Mauro Gaudio**, titolare a Vignale di **Bricco Mondalino**, una delle aziende che più hanno contribuito a tenere alto il prestigio del Grignolino.

“Pur essendo convinto che il nostro vino abbia la capacità di durare nel tempo se viene proposto dopo essere stato affinato in legno, mi è sembrato esagerato farlo soggiornare in cantina più a lungo del Barolo”.