



per la tutela dei vini:

*Grignolino del Monferrato Casalese doc, Barbera del Monferrato Superiore docg,  
Rubino di Cantavenna doc e Gabilano doc*

**COMUNICATO STAMPA 30 AGOSTO 2024**

Rivendicabile con la vendemmia 2024

# Il Grignolino del Monferrato Casalese doc diventa anche Metodo Classico

Le prime sperimentazioni risalgono alla fine dell'Ottocento

\*\*\*\*\*

Oltre all'Altalanga, al Franciacorta, all'Alto Adige e al Trento, **dal 1° settembre 2024, il Nord d'Italia avrà un'altra bollicina Metodo Classico rivendicabile made in Monferrato.**

A fare l'atteso ingresso in società, sarà il **Grignolino del Monferrato Casalese doc Spumante Rosé**, la cui domanda di proposta di modifica del Disciplinare di Produzione era stata presentata dal Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese ben 4 anni fa. E' del 12 agosto scorso la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del Regolamento di Esecuzione dell'Unione Europea, che entrerà in vigore il 1° settembre.

Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese - Castello Paleologo del Monferrato -  
Casale Monferrato  
Ufficio Stampa e Comunicazione - Chiara Cane - +39 340 9443635 - [info@vinimonferratocasalese.it](mailto:info@vinimonferratocasalese.it)

Il Grignolino del Monferrato Casalese Spumante Rosè doc sarà, dunque, rivendicabile a partire dalla vendemmia 2024. **Da tempo, i vigneron monferrini attendevano tale modifica**, fortemente voluta con l'intento di estendere l'offerta del vino bandiera del territorio e, contestualmente, di recuperare un'antica sperimentazione/produzione. Da documenti storici ritrovati negli archivi monferrini, **risulta che lo spumante prodotto con uve Grignolino risalga alla fine dell'Ottocento, per poi venir ripreso nel 2010 dagli enologi Mauro Gaudio e Donato Lanati**, in seguito all'intuizione di Beatrice e Gabriella Gaudio di introdurre uno spumante tipicamente monferrino.

**La prima versione di Grignolino Spumante va ai Conti Callori di Vignale Monferrato (1878)**, poi ripresa dal nonno di Beatrice, l'enologo Amilcare Gaudio (alias "Il Re del Grignolino") il quale, riconoscendone peculiarità e predisposizione, ne fece una piccola sperimentazione etichettata ad hoc. **Già ai tempi, fu apprezzata l'intrigante eleganza del Grignolino Spumante**, a partire dal colore unico e dai profumi particolari, dall'acidità spiccata al corpo e alle concentrazioni zuccherine non troppo elevate.

Recentemente, la sperimentazione degli affinamenti "sur lies" ha dimostrato **come il Grignolino Spumante vada migliorando nel tempo**, specialmente dopo 24 mesi e, ancor più, verso i 32. Il colore, mantenuto nella vinificazione, assume un tono rosato più o meno intenso, con riflessi che vanno da aranciati a giallognoli, mentre i profumi sono fragranti e complessi, con note di lieviti e crosta di pane e sentori agrumati di arancia e pompelmo. In bocca, poi, si percepisce una fresca acidità che accompagna un gusto molto morbido ed equilibrato. La spuma è fine e persistente.

Rispetto alla viticoltura, la resa uva t/ha è fissata a 8 con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo al 9,50%, mentre per la vinificazione, la resa uva/vino è fissata al 70%, con una produzione massima di vino l/ha pari a 5600. Lo Spumante di Qualità Metodo Classico sarà esclusivamente a rifermentazione naturale in bottiglia, con permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è fissato al 12%, con acidità totale minima di 5,5 g/l.

Questo, **l'elenco dei Comuni nei quali è ammessa la produzione**: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Camagna Monferrato, Camino, Casale Monferrato (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Castelletto Merli, Cella Monte, Cereseto, Cerrina Monferrato, Coniolo (esclusa la parte sulla riva sinistra del Po), Conzano, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu e Cuccaro Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio, Ozzano Monferrato, Pontestura, Ponzano Monferrato, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Giorgio Monferrato, Serralunga di Crea, Solonghello, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio. Fatte salve le autorizzazioni in deroga, le operazioni di vinificazione, elaborazione ed invecchiamento, oltre alla zona di produzione, sono altresì consentite nell'intero territorio della provincia di Alessandria e nei Comuni astigiani di Viarigi, Montemagno, Casorzo, Grazzano Badoglio, Moncalvo, Penango, Calliano, Tonco, Montiglio Monferrato e Robella d'Asti.

**L'autorizzazione unionale giunge, dunque, borderline, proprio agli sgoccioli della vendemmia 2024.** Partito come prodotto di nicchia, con un numero di vigneron che si contano sulle dita di una mano o poco più, grazie al recente riconoscimento ci si attende un'impennata di produzione, che

Consorzio di tutela vini Colline del Monferrato Casalese - Castello Paleologo del Monferrato -  
Casale Monferrato

Ufficio Stampa e Comunicazione - Chiara Cane - +39 340 9443635 - [info@vinimonferratocasalese.it](mailto:info@vinimonferratocasalese.it)

ben si possa collocare nel target degli spumanti autoctoni. **Sono in molti a sostenere che “gli anarchici”, da sempre, sono i profili più interessanti.**