



ël FÒL

2021

Ispirato alla versatilità del giullare, Ël Fol rompe le regole con produzioni uniche e limitate. ad ogni vendemmia. Questa versione celebra l'anima del Monferrato, valorizzando il Grignolino come vino di lunga evoluzione.

produzione limitata

① DETTAGLI GENERALI

- Grignolino del Monferrato Casalese DOC Riserva
- Rosso rubino con riflessi granata
- Vol 15,5%

📍 ZONA DI PRODUZIONE

- Olivola (AL)
- 290 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno ad alta percentuale di calcare con buon equilibrio tra limo e argilla; formazione di Cardona (c.ca 30 mln di anni fa)



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Grignolino 100 %
- Età dell'impianto: 2000
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 50 ql
- Epoca di vendemmia: 11 ottobre 2021
- Metodo di raccolta: manuale, nelle prime ore del mattino



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: 14 giorni a 26-27°C
- Maturazione: 27 mesi in botte di rovere francese
- Riposo in bottiglia: 9 mesi
- Imbottigliamento: 4 luglio 2024



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- Abbinamento: *compagno ideale per i grandi classici della tavola come un brasato che si scioglie in bocca o una succulenta costata.*
- Miglior picco evolutivo: 15 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml, 3000 ml
- Tiratura: 1.450 bottiglie / 51 magnum / 9 jeroboam

