



Cenuta La  *raziosa*

Nel cuore del Monferrato, sul territorio di Montegrosso d'Asti, zona rinomata per la produzione dei migliori vini Astigiani, a pochi chilometri da Asti e Alba, sorge l'azienda vitivinicola Tenuta la Graziosa.

L'azienda di Famiglia, da quattro generazioni, coltiva e vinifica solo uve di produzione propria. Attualmente ha una superficie vitata di 16 ettari, coltivati con sistema Guyot.

L'esposizione dei vigneti, posizionati su colline bacciate dal sole dall'alba al tramonto, forniscono alla vite un clima adatto che consente una maturazione ottimale dei suoi frutti, che Roberto con la moglie Giovanna e i figli Davide e Fabio, li trasformano in cantina fondendo, con attento e scrupoloso lavoro, la saggezza contadina alla moderna tecnologia, generando grandi vini di qualità.

La voglia di migliorarsi e lo spirito imprenditoriale portano l'azienda ad aprire un nuovo ed accogliente punto degustazione e vendita a Ventimiglia, in Liguria, nell'ex mercato dei fiori, all'interno del quale, oltre ai vini troverete, un'accurata selezione dei migliori prodotti tipici piemontesi.

Grazie alla passione per il vino e all'amore per la qualità, l'azienda è lieta di farvi degustare i suoi eccellenti vini, frutto dell'unione che lega l'uomo alla natura, direttamente nella sua sede a Montegrosso d'Asti.



Vino Bianco "La Graziosa"



Vitigno: Uve a bacca bianca, prodotte presso la nostra Tenuta

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: in bianco, in seguito alla diraspatura, le bucce sono subito separate dal mosto tramite pressatura. Il mosto così fermenterà a 18 °C in vasche d'acciaio termocondizionate per 18-20 giorni.

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna benissimo antipasti e primi piatti a base di pesce.

Servire a + 8 / + 10 °C

Gradazione alcolica : 13 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Piemonte DOC Cortese "Riva Fredda"



Vitigno: 100 % Cortese

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: in bianco, in seguito alla diraspatura, le bucce sono subito separate dal mosto tramite pressatura; il mosto così fermenterà a 18 °C in vasche d'acciaio termocondizionate per 18 - 20 giorni

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna benissimo antipasti a base di verdure, sia caldi che freddi. Gradevole anche con la pizza.

Servire a +8/ +10 °C

Gradazione alcolica : 12,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Cantina La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Roero Arneis DOCG "La Collinetta"



Vitigno: 100 % Arneis

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: in bianco, in seguito alla diraspatura, le bucce sono subito separate dal mosto tramite pressatura; il mosto così fermenterà a 18 °C in vasche d'acciaio termocondizionate per 18 - 20 giorni.

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, accompagna benissimo antipasti a base di pesce

Servire a + 8 / + 10 °C

Gradazione alcolica : 13,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Azienda La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Vino Rosato "Bocciolo di Rosa"



Vitigno: Uve a bacca nera prodotte presso la nostra Tenuta

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre.

Vinificazione: dopo sole 24 ore di macerazione, il mosto, separato dalle bucce, fermenterà in vasche d'acciaio per 10-12 giorni

Affinamento: in acciaio.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo, si accompagna benissimo a torte salate, freschi antipasti estivi e gustose insalate.

Servire a + 8 / + 10 °C

Gradazione alcolica : 12,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Moscato d'Asti DOCG "Raggio di Luna"



Vitigno: 100 % Moscato

Epoca di raccolta: prima decade di settembre.

Vinificazione: in bianco, separazione del mosto dalle bucce tramite pressatura. La fermentazione dura circa 10 giorni, in vasche d'acciaio, a 15 °C

Affinamento: in acciaio.

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da dessert accompagna egregiamente pasticceria secca e torta di nocciole.

Servire a + 6 / + 8 °C

Gradazione alcolica : 6 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barbera d'Asti Superiore DOCG "Colli Astiani"



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con macerazione prolungata.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica e rimosse le fecce grossolane, si trasferisce dall'acciaio alle barriques e tonneaux, nelle quali, questa corposa Barbera affinerà per 12 - 18 mesi.

Dopo l'imbottigliamento sono necessari altri 6 mesi di bottiglia, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: superbi primi piatti a base di pasta fresca conditi con ragù di carne o selvaggina, succulenti secondi piatti come arrosti, brasati o stufati, formaggi a pasta dura stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barbera d'Asti Superiore DOCG "Il Fiore"



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre / prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con macerazione prolungata.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica e rimosse le fecce grossolane, si trasferisce dall'acciaio a botti di rovere da 30 e 45 HL, nelle quali, affinerà per 8 - 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposerà 2 - 3 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: secondi piatti a base di carni rosse come arrostiti o bolliti misti, selvaggina in genere, formaggi a pasta dura stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barbera d'Asti DOCG "La Bimba"



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con media durata della macerazione.

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: primi piatti a base di pasta fresca come ravioli e tajarin , grigliate di carne, ottimo con salumi e formaggi di media stagionatura.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14 % Vol



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Nebbiolo d'Alba DOC "I Marandon"



Vitigno: 100 % Nebbiolo

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre / prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con macerazione prolungata.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica e rimosse le fecce grossolane, si trasferisce dall'acciaio ai tonneaux, nelle quali, affinerà per 8-12 mesi.

Dopo l'imbottigliamento riposerà 3-4 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti come agnolotti del plin con sughi d'arrosto, secondi di carne brasati stracotti o arrostiti della vena, selvaggina in genere, formaggi saporiti ben stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14 % Vol



Azienda Vitivinicola
Cenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barolo "Brunate" DOCG



Vitigno: 100 % Nebbiolo

Epoca di raccolta: seconda decade di ottobre.

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con durata prolungata della macerazione.

Affinamento: in acciaio fino all'estate, dopodiché passerà 24 mesi in botti di legno da 30-40 hl. Dopo

l'imbottigliamento riposerà per 2-3 mesi, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti come agnolotti con sughi d'arrosto, secondi di carne, stracotti o arrostiti della vena, selvaggina in genere, uova di media cottura al tartufo.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Monferrato DOC Rosso "Il Gioiello"



Vitigno: Cabernet/Sauvignon e Merlot

Epoca di raccolta: prima / seconda decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con media durata della macerazione.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica, con un travaso passerà dall'acciaio alle barriques ove si affinerà per 8 - 10 mesi.

Abbinamenti gastronomici: Secondi piatti speziati a base di carne rossa e selvaggina e formaggi erborinati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14 % Vol



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Piemonte DOC Barbera "La Discola"



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con media durata della macerazione.

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: vino tipico monferrino, di facile beva, leggermente vivace, trova la sua massima espressione con antipasti saporiti, fondute e con il mitico fritto misto alla piemontese.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 13,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Cantina La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Piemonte DOC Bonarda "La Spiritosa"



Vitigno: 100 % Bonarda

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con media durata della macerazione.

Affinamento: in acciaio.

Dopo l'imbottigliamento riposerà per 1 mese, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: vino tipico monferrino, di facile beva, leggermente tannico e vivace, trova la sua massima espressione con antipasti saporiti, fondute, formaggi a pasta molle e insaccati poco stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 12,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Monferrato DOC Dolcetto



Vitigno: 100 % Dolcetto

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: tradizionale in rosso, in vasche di acciaio, con medio - breve durata della macerazione.

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da consumare giovane, di facile beva, accompagna benissimo antipasti tipici monferrini, primi piatti poco elaborati, secondi di carni bianche, formaggi freschi come tomini o robiole.

Servire a + 18 / + 20 °

Gradazione alcolica : 12,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Azienda La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Grignolino d'Asti DOC



Vitigno: 100 % Grignolino

Epoca di raccolta: seconda/terza decade di settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio, con medio - breve durata della macerazione.

Svinatura precoce, dopo la quale la fermentazione terminerà senza le vinacce.

Affinamento: in acciaio

Abbinamenti gastronomici: ottimo vino da consumare giovane con antipasti di terra, salumi poco stagionati, primi piatti poco impegnativi, da provare con il pesce.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 12,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Cenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Vino Rosso "la Graziosa"



Vitigno: Uve a bacca nera prodotte nella nostra Tenuta

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre / prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica in vasche di acciaio, con macerazione lunga.

Affinamento: Una volta svinato e terminata la fermentazione malolattica, viene trasferito in barrique per 6/10 mesi.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti con sughi di carne, grigliate miste, formaggi stagionati e saporiti.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Vino spumante Brut Metodo "Martinotti"



Uva: Uve bianche e rosse prodotte nella nostra azienda

Epoca di raccolta: ultima settimana di agosto

Vinificazione: pressatura soffice dell'uvaggio e fermentazione del mosto ottenuto, a bassa temperatura.

Terminata la fermentazione alcolica e le diverse sfecciature, si attende un breve tempo per trasferire il vino in autoclave, pronto per la presa di spuma.

Affinamento: In acciaio.

Abbinamenti gastronomici: ottimo come aperitivo. Accompagna benissimo antipasti a base di pesce..

Servire a + 6 / + 8 °C

Grado alcolico: 12%



Azienda Vitivinicola
tenuta La *Graziosa*
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Piemonte DOC Moscato Passito "18 carati"



Vitigno: 100 % Moscato

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Appassimento: in apposite grate con una durata che varia dai 60 ai 70 giorni in base alle annate.

Vinificazione: in acciaio, separazione del mosto dalle bucce tramite pressatura manuale. Lunga fermentazione che varia dai 25 ai 30 giorni in base alle annate

Colore: Giallo ambrato.

Note olfattive: fragranza che ricorda i sentori del miele di castagno, dolce ma non stucchevole con profumi che ricordano la frutta candita.

Abbinamenti gastronomici: ideale con formaggi freschi erborinati accompagnati da confetture acide e con varia pasticceria secca.

Servire a + 10 / + 12 °C

Grado alcolico: 12%



Azienda Vitivinicola
Cascina L. Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Vino aromatizzato dolce



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Appassimento: in apposite grate con una durata che varia dai 60 ai 70 giorni in base alle annate.

Vinificazione: in bianco, separazione del mosto dalle bucce tramite pressatura manuale. Fermentazione lunga che varia in base alle annate, dai 25 ai 30 giorni.

Colore: Rosso intenso con riflessi aranciati.

Note olfattive: intrigante mix di erbe, spezie e radici. Spicca immediatamente l'inconfondibile nota dolce amara della china calissaggia, corteccia presente nella ricetta esaltatrice del vino di partenza. Inoltre si avverte una scia di anice stellato.

Abbinamenti gastronomici: grazie alle sue caratteristiche morbide ed equilibrate, fresche ed agrumate, il nostro vino aromatizzato è l'ideale come digestivo o in abbinamento con il cioccolato amaro. Ottimo come aperitivo alterativo con un cubetto di ghiaccio ed il vino aromatizzato e lo spritz è pronto per il vostro palato.

Servire a + 12 / + 15 °C

Grado alcolico: 18%



Azienda Vitivinicola
Azienda L. Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Grappa gialla di Nebbiolo



Categoria: Grappa invecchiata

Vitigno di origine e provenienza:

Nebbiolo - Piemonte

Sistema di Distillazione: Impianto tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento minimo: 12 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia

Colore: Ambrato

Note olfattive: vaniglia, frutta cotta e rosa

Sensazioni gustative: Delicata e Armonica

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Grappa gialla di Moscato



Categoria: Grappa invecchiata

Vitigno di origine e provenienza:

Moscato - Piemonte

Sistema di Distillazione: Impianto tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento minimo: 12 mesi in tonneau di Rovere di Slavonia

Colore: Ambrato

Note olfattive: frutta matura, uva passa, rosa e viola

Sensazioni gustative: morbida ed aromatica

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Grappa bianca di Grignolino



Categoria: Grappa novella

Vitigno di origine e provenienza:
Grignolino - Piemonte

Sistema di Distillazione: Impianto
tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento: 6/8 mesi in acciaio

Colore: Cristallino

Note olfattive: frutti rossi, spiccano
mora e lampone

Sensazioni gustative: Avvolgente e
Vigorosa

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°



Azienda Vitivinicola
*U*eniva *L*a *G*raziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Grappa bianca di Barbera



Categoria: Grappa novella

Vitigno di origine e provenienza:

Barbera - Piemonte

Sistema di Distillazione: Impianto
tradizionale in corrente di vapore

Invecchiamento: 6/8 mesi in acciaio

Colore: Cristallino

Note olfattive: Mosto cotto

Sensazioni gustative: secca e aggressiva

Grado Alcolico: 42% vol.

Temperatura di servizio: 15/18°



Azienda Vitivinicola
*U*eniva *L*a *G*raziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barbera d'Asti Superiore DOCG "Il Fiore"



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre / prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con macerazione prolungata.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica e rimosse le fecce grossolane, si trasferisce dall'acciaio a botti di rovere da 30 e 45 hL, nelle quali, affinerà per 8 - 12 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposerà 2 - 3 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: secondi piatti a base di carni rosse come arrostiti o bolliti misti, selvaggina in genere, formaggi a pasta dura stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barbera d'Asti Superiore DOCG "Colli Astiani"



Vitigno: 100 % Barbera

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con macerazione prolungata.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica e rimosse le fecce grossolane, si trasferisce dall'acciaio alle barriques e tonneaux, nelle quali, questa corposa Barbera affinerà per 12 - 18 mesi.

Dopo l'imbottigliamento sono necessari altri 6 mesi di bottiglia, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: superbi primi piatti a base di pasta fresca conditi con ragù di carne o selvaggina, succulenti secondi piatti come arrosti, brasati o stufati, formaggi a pasta dura stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Nebbiolo d'Alba DOC "I Marandon"



Vitigno: 100 % Nebbiolo

Epoca di raccolta: ultima decade di settembre / prima decade di ottobre

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con macerazione prolungata.

Affinamento: terminata la fermentazione malolattica e rimosse le fecce grossolane, si trasferisce dall'acciaio ai tonneaux, nelle quali, affinerà per 8-12 mesi.

Dopo l'imbottigliamento riposerà 3-4 mesi in bottiglia, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti come agnolotti o plin con sughi d'arrosto, secondi di carne brasati stracotti o arrostiti della vena, selvaggina in genere, formaggi saporiti ben stagionati.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14 % Vol



Azienda Vitivinicola
La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna

Barolo "Brunate" DOCG



Vitigno: 100 % Nebbiolo

Epoca di raccolta: seconda decade di ottobre.

Vinificazione: tradizionale in rosso, fermentazione alcolica a temperatura controllata, in vasche di acciaio, con durata prolungata della macerazione.

Affinamento: in acciaio fino all'estate, dopodiché passerà 24 mesi in botti di legno da 30-40 hl.

Dopo l'imbottigliamento riposerà per 2-3 mesi, prima della messa in commercio.

Abbinamenti gastronomici: primi piatti come agnolotti con sughi d'arrosto, secondi di carne, stracotti o arrostiti della vena, selvaggina in genere, uova di media cottura al tartufo.

Servire a + 18 / + 20 °C

Gradazione alcolica : 14,5 % Vol



Azienda Vitivinicola
Azienda La Graziosa
Di Bianco Roberto e Pia Giovanna



Azienda Vitivinicola
Tenuta La Graziosa

Di Bianco Roberto e Pia Giovanna



“Tenuta la Graziosa”

Montegrosso d'Asti (AT)
info@tenutalagraziosa.com
www.tenutalagraziosa.com

 Tenuta la Graziosa