



CASA GRENGHE

San Damiano d'Alto

Vini Pregiati del Monferrato



La storia di Casa Grenghe

Casa Grenghe nasce da un incontro spontaneo, da amicizie autentiche e da una passione condivisa per il vino, vissuto prima di tutto come esperienza, racconto e memoria.

È attorno a un calice, nel tempo lento della condivisione, che prende forma l'idea di valorizzare lo straordinario territorio del **Monferrato** attraverso vini capaci di emozionare, raccontare una storia e parlare con sincerità a chi li sceglie.

La selezione si concentra su piccole cantine familiari, realtà in cui il lavoro quotidiano in vigna e in cantina è fatto di gesti tramandati, attenzione ai dettagli e dedizione costante.

Da ogni produttore viene scelto il vino che meglio ne rappresenta l'identità, quello che racchiude carattere, autenticità e visione.

Oggi **Casa Grenghe** è un luogo ideale, prima ancora che fisico, dove queste “chicche” a tiratura limitata trovano spazio e voce. Un progetto pensato per chi cerca nel vino non solo qualità, ma un'esperienza consapevole, capace di unire territorio, passione ed emozione in ogni calice.

Selezioniamo solo l'eccellenza.

La selezione delle uve e dei vini avviene insieme a sommelier ed enologi, per garantire esclusivamente prodotti finiti di altissimo livello.



CASA GRENGHE
San Damiano d'Alto



Brut Metodo Classico – Privè

Denominazione: Spumante Metodo Classico

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Piemonte, Comune di Benevello

Temperatura di servizio: 8–10 °C

Si presenta di colore giallo paglierino luminoso, con una spuma elegante e un perlage a grana molto fine e persistente.

Al naso si apre con un bouquet delicato e raffinato, espressione della lenta fermentazione in bottiglia e del successivo affinamento sui lieviti, che ne valorizzano finezza ed equilibrio.

Al palato si mostra fresco e armonico, con equilibrio e finezza che rendono la bevuta elegante e piacevole.

Gli abbinamenti ideali includono antipasti raffinati, piatti a base di pesce, crostacei e crudità; perfetto anche come aperitivo di classe o per accompagnare momenti speciali.



Brut Rosé Metodo Classico 120 mesi

Denominazione: Spumante Rosé Metodo Classico

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Piemonte, Comune di Benevello

Temperatura di servizio: 5–8 °C

Si presenta di colore rosa tenue e luminoso, elegante e raffinato, con una spuma fine e persistente e un perlage estremamente sottile e continuo.

Al naso esprime un bouquet complesso e di grande finezza, frutto di un lunghissimo affinamento sui lieviti di 120 mesi, che dona profondità aromatica, equilibrio e straordinaria eleganza, con delicate sfumature evolute riconducibili alla nobiltà del Nebbiolo.

Al palato è strutturato, cremoso e armonico, con freschezza ben integrata e lunga persistenza.

Si abbina a piatti di alta cucina, crudi di pesce, crostacei e preparazioni raffinate; ideale anche come vino da meditazione per occasioni speciali.



CASA GRENGHE
San Damiano d'Alto



Alta Langa Rosé Extra Brut

Denominazione: Alta Langa DOCG

Vitigno: Pinot Nero 85% e Chardonnay 15%

Zona di produzione: Piemonte, Comune di Benevello

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Si presenta di colore rosato brillante, con una spuma fine e un perlage elegante e persistente.

Al naso sprigiona profumi delicati e raffinati, con leggere note floreali e fruttate che raccontano la morbidezza del Pinot Nero e la freschezza dello Chardonnay.

Al palato risulta armonico e vivace, con bollicine sottili che accompagnano una struttura elegante e ben bilanciata, ideale per una degustazione raffinata e piacevole.

Gli abbinamenti consigliati spaziano dagli antipasti a base di pesce e crostacei, a piatti leggeri, fino a momenti conviviali come aperitivi sofisticati.



Roero Arneis

Denominazione: Roero Arneis DOCG

Vitigno: Arneis 100%

Zona di produzione: Piemonte, Roero

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Si presenta di colore giallo paglierino intenso e brillante, luminoso alla vista.

Al naso si apre con un profilo fresco e fragrante, caratterizzato da note fruttate di pesca e albicocca, accompagnate da un delicato timbro floreale che ne esalta l'eleganza.

Dal gusto pieno e armonico, il palato è sostenuto da un corpo intenso e da una vena sapida ben definita, che conferisce equilibrio, freschezza e una piacevole persistenza.

Gli abbinamenti ideali comprendono antipasti leggeri, piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi; perfetto anche come vino da aperitivo grazie alla sua finezza e bevibilità.



CASA GRENGHE
San Damiano d'Alba

Barbera d'Asti Superiore



Denominazione: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: Piemonte, Cisterna d'Asti

Temperatura di servizio: 18°C

Di colore rosso rubino brillante, con riflessi vivaci e profondi, al naso si apre con un profumo etereo e armonioso, caratterizzato da sentori di frutta secca e delicate note balsamiche, frutto dell'affinamento in botti di rovere francese per sei mesi, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia della stessa durata.

Dal gusto ricco e avvolgente, il palato percepisce leggere note legnose che si fondono con la morbidezza naturale del vino, conferendo eleganza e struttura. La persistenza aromatica è piacevole e armoniosa e dona un finale caldo e rotondo.

Gli abbinamenti ideali includono carni rosse, arrostiti, brasati e formaggi stagionati; adatto anche per accompagnare piatti della tradizione piemontese, esaltandone i sapori senza sovrastarli.

Barbera d'Asti Superiore - Limited Edition



Denominazione: Barbera d'Asti Superiore DOCG

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: Piemonte, Cisterna d'Asti

Temperatura di servizio: 18°C

Si presenta di colore rosso rubino intenso, profondo e brillante, che cattura subito lo sguardo.

Al naso si apre con un bouquet complesso e avvolgente, dove emergono eleganti sentori di confettura di ciliegie e more, arricchiti da delicate note di tabacco e vaniglia, frutto dell'affinamento in piccole botti di rovere francese. Questa Limited Edition si distingue per la cura e l'attenzione dedicate a ogni fase della vinificazione che rendono il vino unico ed esclusivo.

Dal gusto pieno e strutturato, il palato è avvolgente e armonico, con tannini morbidi e ben integrati, che conferiscono equilibrio ed eleganza. La persistenza aromatica richiama le stesse sfumature fruttate e speziate percepite al naso, lasciando un finale lungo e raffinato.

Gli abbinamenti ideali includono carni rosse, brasati, arrostiti e formaggi stagionati, che valorizzano la complessità e l'armonia di questa Barbera.



CASA GRENGHE
San Damiano d'Asti



Cisterna d'Asti Superiore DOC – Royal

Denominazione: Cisterna d'Asti Superiore DOC

Vitigno: Croatina 100%

Zona di produzione: Piemonte, Cisterna d'Asti

Temperatura di servizio: 20–22°C

Si presenta di colore rosso rubino luminoso, intenso e vivace.

Al naso si apre con un profumo etereo ed elegante, caratterizzato da note di frutta matura che ne esprimono la tipicità e l'autenticità varietale.

Dal gusto pieno e avvolgente, il palato rivela sentori di mandorla, lampone e fragola, ben equilibrati da una piacevole freschezza. La vinificazione in acciaio con macerazione di 15 giorni a temperatura controllata, seguita da un affinamento in botti di rovere francese per almeno sei mesi, conferisce al vino struttura e armonia, mantenendo al tempo stesso una beva agile ed equilibrata.

Gli abbinamenti ideali comprendono piatti di carne, salumi, primi saporiti e formaggi di media stagionatura, valorizzando la ricchezza aromatica senza appesantire il palato.



Roero Riserva

Denominazione: Roero Riserva DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Piemonte, Roero

Temperatura di servizio: 18 °C

Si presenta di colore rosso rubino intenso con eleganti riflessi granati, indice di maturità e profondità.

Al naso esprime un profumo intenso e complesso, con sfumature evolute che riflettono il lungo affinamento in botte di rovere francese per 32 mesi, donando equilibrio e finezza aromatica.

Al palato si distingue per un gusto pieno e raffinato, strutturato ma armonico, con tannini ben integrati e una persistenza lunga e avvolgente che ne sottolinea il carattere nobile.

Gli abbinamenti ideali sono carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati, piatti capaci di valorizzare la struttura e l'eleganza di questo vino importante.



CASA GRENGHE
San Damiano d'Asti



Moscato d'Asti

Denominazione: Moscato d'Asti DOCG

Vitigno: Moscato Bianco

Zona di produzione: Piemonte, Provincia di Asti

Temperatura di servizio: 6–8°C

Si presenta di colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, luminoso e invitante.

Al naso si apre con un bouquet intenso e fresco, con eleganti note di fiori d'arancio e un delicato accenno di salvia, che conferiscono armonia e raffinatezza.

Dal gusto morbido e dolce, il palato è avvolgente e delicato, con una freschezza piacevole che bilancia perfettamente la dolcezza naturale. La persistenza aromatica richiama le stesse note floreali percepite al naso, lasciando un finale armonico e leggero.

Gli abbinamenti ideali sono dessert delicati, pasticceria secca, crostate di frutta o frutta fresca.

*... Casa Grenghe è il luogo in cui il territorio diventa racconto
e il Monferrato prende voce, un calice alla volta...*



CASA GRENGHE
San Damiano d'Asti

CASA GRENGHE SRL

Fraz. San Giulio, 54
14015 San Damiano d'Asti

Tel. 335 617 0012
r.gremese@casagrenghesrl.it



CASA GRENGHE
San Damiano d'Asti