



ELIO GRASSO

MONFORTE D'ALBA

La nostra azienda, situata nel comune di Monforte d'Alba, conta su 42 ettari di cui 24 di boschi e prati che circondano i 18 impianti a vigneto, oggi Patrimonio Unesco.

L'essere riconosciuti prima come contadini e poi come produttori, pensiamo sia il modo migliore di onorare e continuare il lavoro di chi prima di noi ha affrontato tutte quelle difficoltà che si possono incontrare lavorando con la natura e con un prodotto naturale quale è il vino. Di conseguenza e per uno scrupolo di coerenza, la nostra famiglia vuole evidenziare, senza presunzione, quei convincimenti e modi di essere di tutte le famiglie contadine di Langa, tratti caratteristici che vanno conservati e che crediamo facciano la differenza.

Elio, Gianluca, Marina, Francesca e Martina Grasso

ELIO GRASSO

The Elio Grasso Estate, located in the municipality of Monforte d'Alba, has 42 hectares of land of which 24 are forests and meadows that surround the 18 hectares of vineyards, within the World Heritage site.

We believe that to be acknowledged first as grape farmers, and then as wine producers, is the best way to honour, and continue the labours of, those who have faced before us the challenges that working with nature and her products, like wine, entails. This, and a desire to be true to ourselves, prompts us propose, without presumption, the convictions and conduct shared by all Langhe farming families, characteristics worth preserving and which we believe make the difference.

Elio, Gianluca, Marina, Francesca e Martina Grasso



Elio Grasso. Gavarini a Monforte d'Alba

The vineyards owned by the Grasso family are the estate's greatest assets. The area where they are located has always been considered outstanding wine country, as is demonstrated by the inclusion of our holdings in the map of the finest vineyards drawn up by the great historian, Lorenzo Fantini, in the early 20th century. Recognising the overriding need to respect and enhance the unique characteristics of the vineyards, we look on these sori, as well-aspected hillsides are called around here, as magical places where we can rediscover our own roots. In fact it was in the early 1980s that we decided to go back to our origins as grape growers, well aware that our work did not stop at the end of the row of vines. We had no illusions that we were inventing anything: we merely wanted to comply with the best in the traditions and work of our predecessors, without any preconceived ideas. The first logical consequence was the decision, from 1978, to vinify and bottle separately grapes from our various vineyards. Our goal was to enable the estate to find its own space in a market where excellent producers were already operating. Our one-step-at-a-time policy began with the successive replantings of our Nebbiolo, Barbera and Dolcetto. In 1986, we added a small plot of a non-native variety, Chardonnay, "educating" the fruit to express the terroir into which it had been introduced. At present, our average annual output does not exceed 90,000 bottles, a level that enables us to maintain the family-managed orientation of our work, as well as meticulous control over all stages of winemaking, from vineyard to cellar.



ELIO GRASSO

I vigneti proprietà della nostra famiglia da sempre costituiscono il patrimonio della nostra azienda, in un'area che è sempre stata considerata ad alta vocazione, come testimonia l'inserimento dei nostri vigneti nella mappa delle migliori vigne realizzata dal grande storico Lorenzo Fantini agli inizi del secolo scorso. Consapevoli dell'esigenza primaria di rispettare ed esaltare le caratteristiche peculiari dei vigneti, abbiamo considerato questi "sori" come una sorta di luogo magico dove ritrovare le nostre radici. Così agli inizi degli anni Ottanta abbiamo deciso di tornare alle origini come viticoltori, pur consapevoli che il nostro lavoro non finisce in fondo al filare e senza pensare di dover inventare qualcosa, ma semplicemente di limitarci a rispettare, senza chiusure mentali, il meglio della tradizione ed il lavoro di chi ci ha preceduto. La prima logica conseguenza è stata la scelta di vinificare ed imbottigliare separatamente a partire dal 1978 le uve dei nostri vigneti, preoccupandoci che la nostra azienda agricola potesse trovare uno spazio proprio in un mercato dove operavano già bravi viticoltori. La nostra politica dei piccoli passi è cominciata con progressivi reimpianti di Nebbiolo, Barbera e Dolcetto e dal 1986 anche un piccolo appezzamento di uva non autoctona, lo Chardonnay, "educandola" ad essere espressione del terroir in cui è stata introdotta. Attualmente la nostra produzione media non supera le novantamila bottiglie, una quantità tale da consentirci di mantenere un'impostazione familiare del nostro lavoro e un controllo meticoloso in tutte le fasi, dal lavoro in vigna a quello in cantina.



Although our winery has maintained the dimensions of a small producer, we have equipped it appropriately, and provided it with the necessary spaces to work as simply and rationally as possible. The investment was inspired by our over 30-year-long commitment to vinifying all our grapes separately, according to the vineyard of provenance. The cellar thus displays a carefully selected assortment of stainless steel tanks, where all our grapes are fermented, with the single exception of Chardonnay for “Educato”, as well as 25-hectolitre Slavonian oak barrels and small 225-litre casks of French oak. Each of these indispensable cellar tools has its own space, where fermentation and maturation is carried out unburiedly, and with all due attention. Every Elio Grasso wine is given time to mature so it achieves just the right balance before going into bottle. After they have been bottled, the wines age for several more months before emerging from the cellar. They will have acquired serious ageing potential, but are also ready to be enjoyed when still young.





Anche se la nostra dimensione è rimasta quella di una piccola azienda, abbiamo pensato di attrezzarci adeguatamente e di dotarci degli spazi necessari dove lavorare nel modo più semplice e razionale possibile, conseguenza della scelta fatta, da oltre trent'anni, di produrre tutti i vini in purezza, vinificando le uve per singolo vigneto. Nella nostra cantina pertanto convivono, in maniera armoniosa, serbatoi di acciaio inox, dove si svolgono tutte le fermentazioni (con la sola eccezione dello Chardonnay "Educatò"), botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri e piccoli fusti di rovere francese da 225 litri. Ognuno di questi indispensabili strumenti di cantina è dotato di un apposito locale dove le vinificazioni e gli affinamenti si svolgono con ogni cura e senza fretta, lasciando ad ogni vino il tempo di maturare e di raggiungere il giusto equilibrio, prima dell'imbottigliamento. E anche una volta in bottiglia, i vini riposano per diversi mesi prima di uscire dalla cantina. Dotati di un importante potenziale d'evoluzione nel tempo, ma già apprezzabili ed equilibrati anche in giovane età.



ELIO GRASSO



Our cellar vinifies only estate-grown grapes. The classic Nebbiolo that has been cultivated in the area since the early 20th century has been joined by Dolcetto and Barbera planted in the late 1970s and early 1980s. In 1986, we decided to add a white variety, Chardonnay. Even though it is not a native vine, Chardonnay has acclimatised wonderfully and its wine acquires a personality that is in full accord with the Alba reds made on the Elio Grasso estate. Here are detailed wine-by-wine technical profiles of each of our products.

La nostra azienda vinifica esclusivamente uve di proprietà. Accanto alle classiche uve Nebbiolo, storicamente presenti nella zona già ad inizio Novecento, e poi a Dolcetto e Barbera impiantate tra la fine degli anni Settanta ed i primi anni Ottanta, dal 1986 abbiamo pensato di aggiungere anche un vitigno a bacca bianca, lo Chardonnay, che anche se non originario della zona ha dimostrato di sapersi acclimatare in maniera intelligente e acquisire un carattere in armonia con i rossi albesi qui prodotti. Di seguito, tipologia per tipologia, troverete schede tecniche dettagliate di ognuno dei nostri vini.



Comune di produzione: **Monforte d'Alba Uva: Nebbiolo**
Prima annata di produzione: **1978** Numero di bottiglie prodotte annualmente: **14.000**
Superficie del vigneto: **3 ettari** Esposizione e altimetria: **sud, 350-400 metri d'altezza**
Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo tendente al sabbioso**
Sistema di allevamento e densità d'impianto: **Guyot, 4500 viti per ettaro.**
Età media delle viti in produzione: **30 anni**
Epoca e conduzione della vendemmia: **seconda decade di ottobre con raccolta manuale.**

La vinificazione del Barolo Gavarini Chiniera prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in agosto, il Barolo Gavarini Chiniera riposa in cantina per 8-10 mesi prima di essere commercializzato.

Barolo Gavarini Chiniera

*Municipality of production: **Monforte d'Alba** Grape: **Nebbiolo**
First vintage: **1978** Number of bottles produced each year: **14,000**
Vineyard area under vine: **3 hectares**
Aspect and height above sea level: **south-facing, 350-400 metres**
Soil type: **moderately loose-packed, slightly sandy, limestone-based**
Vine training system and planting density: **Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.**
Average age of productive vines: **30 years**
Harvest period and method: **second 10 days of October, manual harvest.***

*The vinification procedure for Barolo Gavarini Chiniera involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After completing malolactic fermentation, the wine matures in 25-hectolitre barrels of Slavonian oak.
Bottling normally takes place in August. The Barolo Gavarini Chiniera then stays in the binning cellar for 8-10 months before release.*

ELIO GRASSO

Comune di produzione: **Monforte d'Alba Uva: Nebbiolo**
Prima annata di produzione: **1978** Numero di bottiglie prodotte annualmente: **14.000**
Superficie del vigneto: **3 ettari** Esposizione e altimetria: **sud, 300-350 metri d'altezza**
Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo tendente all'argilloso**
Sistema di allevamento e densità d'impianto: **Guyot, 4500 viti per ettaro**
Età media delle viti in produzione: **40 anni**
Epoca e conduzione della vendemmia:
seconda decade di ottobre con raccolta manuale

La vinificazione del Barolo Ginestra Casa Matè prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in agosto, il Barolo Ginestra Casa Matè riposa in cantina per 8-10 mesi prima di essere commercializzato.

Barolo Ginestra Casa Matè

Municipality of production: Monforte d'Alba Grape: Nebbiolo
First vintage: 1978 Number of bottles produced each year: 14,000
Vineyard area under vine: 3 hectares
Aspect and height above sea level: south-facing, 300-350 metres
Soil type: moderately loose-packed, slightly clayey, limestone-based
Vine training system and planting density: Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.
Average age of productive vines: 40 years
Harvest period and method: second 10 days of October, manual harvest.

The vinification procedure for Barolo Ginestra Casa Matè involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After completing malolactic fermentation, the wine matures in 25-hectolitre barrels of Slavonian oak. Bottling normally takes place in August. The Barolo Ginestra Casa Matè then stays in the binning cellar for 8-10 months before release.





ELIO GRASSO

Comune di produzione:
Monforte d'Alba Uva: Nebbiolo
Prima annata di produzione: **1995**
Numero di bottiglie prodotte annualmente: **7.000**
Superficie del vigneto: **1,8 ettari**
Esposizione e altimetria: **sud, 300-350 metri d'altezza**
Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo tendente all'argilloso**
Sistema di allevamento e densità d'impianto: **Guyot, 4500 viti per ettaro**. Età media delle viti in produzione: **25 anni**
Epoca e conduzione della vendemmia:
seconda decade di ottobre con raccolta manuale

La vinificazione del Barolo Rüncot Riserva prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barriques nuove di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento, normalmente in agosto, il Barolo Rüncot riposa in cantina per 18-24 mesi prima di essere commercializzato.

*Municipality of production:
Monforte d'Alba Grape: Nebbiolo First vintage: 1995
Number of bottles produced each year: **7,000**
Vineyard area under vine: **1.8 hectares**
Aspect and height above sea level: **south-facing, 300-350 metres** Soil type: **moderately loose-packed, slightly clayey, limestone-based** Vine training system and planting density: **Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.**
Average age of productive vines: **25 years**
Harvest period and method:
second 10 days of October manual harvest.*

The vinification procedure for Barolo Rüncot Riserva includes alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After completing first alcoholic, then malolactic fermentation, the wine mature in new barriques of French oak. Bottling normally in August, the Barolo Rüncot then stays in the binning cellar for 18-24 months before release.

Barolo Rüncot Riserva



Barbera d'Alba Vigna Martina

Comune di produzione: **Monforte d'Alba**
Uva: **Barbera** Prima annata di produzione: **1988**
Numero di bottiglie prodotte annualmente: **20.000**
Superficie del vigneto: **3,5 ettari**
Esposizione e altimetria: **sud, sud-ovest 380 metri d'altezza**
Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo tendente al sabbioso**
Sistema di allevamento e densità d'impianto:
Guyot, 4500 viti per ettaro
Età media delle viti in produzione: **30 anni**
Epoca e conduzione della vendemmia: **terza decade di settembre, prima settimana d'ottobre con raccolta manuale.**

La vinificazione del Barbera d'Alba Vigna Martina prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barriques di rovere francese per il 50% nuove e per il 50% di un anno. Dopo l'imbottigliamento, il Barbera d'Alba Vigna Martina riposa in cantina per un periodo minimo di 8 mesi prima di essere commercializzato.

*Municipality of production: **Monforte d'Alba**
Grape: **Barbera** First vintage: **1988**
Number of bottles produced each year: **20,000**
Vineyard area under vine: **3.5 hectares**
Aspect and height above sea level:
south-facing, 380 metres
Soil type: **moderately loose-packed, slightly sandy, limestone-based**
Vine training system and planting density:
Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.
Average age of productive vines: **30 years**
Harvest period and method: **last 10 days of September and first 10 days of October, manual harvest.***

The vinification procedure for Barbera d'Alba Vigna Martina involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine is aged in 50% new french barriques and 50% one year old. After bottling, the Barbera d'Alba Vigna Martina stays in the binning cellar for at least 8 months before release.

ELIO GRASSO



Comune di produzione: **Monforte d'Alba**

Uva: **Nebbiolo** Prima annata di produzione: **1987**

Numero di bottiglie prodotte annualmente: **15.000**

Superficie del vigneto: **2,5 ettari** Esposizione e altimetria: **sud, 350-380 metri d'altezza**

Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo**

Sistema di allevamento e densità d'impianto: **Guyot, 4500 viti per ettaro.**

Età media delle viti in produzione: **20 anni**

Epoca e conduzione della vendemmia: **prima decade di ottobre con raccolta manuale**

La vinificazione del Langhe Nebbiolo prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile- maggio.

*Municipality of production: **Monforte d'Alba** Grape: **Nebbiolo** First vintage: **1987***

*Number of bottles produced each year: **15,000** Vineyard area under vine: **2.5 hectares***

*Aspect and height above sea level: **south-facing, 350-380 metres** Soil type: **moderately loose-packed, limestone-based***

*Vine training system and planting density: **Guyot-trained at 4,500 vines per hectare.***

*Average age of productive vines: **20 years***

*Harvest period and method: **first 10 days of October, manual harvest.***

The vinification procedure for Langhe Nebbiolo involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine stays in stainless steel until bottling in April-May.

Langhe Nebbiolo

Dolcetto d'Alba dei Grassi

Comune di produzione:

Monforte d'Alba Uva: Dolcetto

Prima annata di produzione: **1980** Numero di bottiglie prodotte annualmente: **20.000**

Superficie del vigneto: **3,2 ettari** Esposizione e altimetria: **sud-est, 280metri d'altezza**

Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo-argilloso**

Sistema di allevamento e densità d'impianto: **Guyot, 4500 viti per ettaro** Età media delle viti in produzione: **30 anni**

Epoca e conduzione della vendemmia: **seconda e terza decade di settembre con raccolta manuale**

La vinificazione del Dolcetto d'Alba dei Grassi prevede la fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino sosta in acciaio e viene imbottigliato nei mesi di aprile- maggio.

*Municipality of production: **Monforte d'Alba** Grape: **Dolcetto** First vintage: **1980** Number of bottles produced each year: **20,000***

*Vineyard area under vine: **3.2 hectares** Aspect and height above sea level: **south-facing, 280 metres** Soil type: **moderately loose-packed, clay and limestone-based***

*Vine training system and planting density: **Guyot-trained at 4,500 vines per hectare** Average age of productive vines: **30 years***

*Harvest period and method: **second and third 10 days of September, manual harvest.***

The vinification procedure for Dolcetto d'Alba dei Grassi involves alcoholic fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks, with daily pumping over. After malolactic fermentation, the wine stays in stainless steel until bottling in April-May.



Langhe Chardonnay Educato

ELIO GRASSO



Comune di produzione: **Monforte d'Alba** località **Gavarini**
Uva: **Chardonnay** Prima annata di produzione: **1990**
Numero di bottiglie prodotte annualmente: **7.000** Superficie del vigneto: **1 ettaro**
Esposizione e altimetria: **sud-est, est 400-450 metri d'altezza**
Tipologia del terreno: **medio impasto calcareo tendente al sabbioso**
Sistema di allevamento e densità d'impianto: **Casarsa modificato con 4500 viti per ettaro.**
Età media delle viti in produzione: **30 anni**
Epoca e conduzione della vendemmia: **prima decade di settembre con raccolta manuale**

La vinificazione del Langhe Chardonnay "Educato" prevede la fermentazione alcolica in barriques di rovere francese. Effettuata la fermentazione malolattica, lo Chardonnay "Educato", continua ad affinarsi in barriques per circa 7 mesi. L'imbottigliamento avviene nei mesi di aprile-maggio.

*Municipality of production: **Monforte d'Alba**, at **Gavarini**
Grape: **Chardonnay** First vintage: **1990**
Number of bottles produced each year: **7,000**
Vineyard area under vine: **1 hectare**
Aspect and height above sea level: **southeast-facing, 400-450 metres** Soil type: **moderately loose-packed, slightly sandy, limestone-based** Vine training system and planting density: **Modified Casarsa-trained at 4,500 vines per hectare. Average age of productive vines: 30 years**
Harvest period and method: **first 10 days of September, manual harvest.***

The vinification procedure for Langhe Chardonnay "Educato" involves alcoholic fermentation in french oak barriques. After completing malolactic fermentation, the Chardonnay "Educato", mature in barriques of french oak for 7 months. Bottling takes place in April-May.



