



Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piémont)

Barbera d'Alba Vigna Martina DOC

Millésime	2023
Viticulteur	Elio Grasso
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Barbera

Vinification

Ce Barbera est produit par les vignes de 25 ans du vignoble "Vigna Martina". Après une fermentation en cuve d'acier à température contrôlée et un remontage journalier, ce vin est élevé en fût de chêne français. La famille utilise 50 % de fûts anciens et 50 % de fûts neufs. Le vin vieillit ensuite en bouteille pendant au moins 8 mois.

Notre note de dégustation

Rouge rubis vif. Au nez, arômes fruités de cerises noires, de cranberries et de prunes. En bouche, il révèle une structure infiniment crémeuse et équilibrée. Les puissants arômes fruités de cerise acide aux accents de grenade dominant, soulignés harmonieusement par l'élevage en fût de bois. Finale intense et persistante.

Elio Grasso

Grand adepte du barolo et gros propriétaire terrien dans le Piémont, Elio Grasso est un viticulteur rigoureux et exigeant envers lui-même. S'appuyant sur l'enthousiasme de son épouse Marina et sur les compétences de leur fils Gianluca, il parvient toujours à produire sur ses 18 hectares d'emplacements privilégiés des vins authentiques et typiques de ce terroir. Avec ses barolos uniques Gavarini Chiniera et Ginestra Casa Maté, parfaite alliance de robustesse et d'élégance, il a trouvé sa voie. Pour la famille Grasso, le travail s'effectue avant tout au milieu des vignes plutôt que dans la cave. Par conséquent, ses membres se définissent à juste titre davantage comme des vigneron que comme des viticulteurs.



Convient avec

