

Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piémont)

Barolo Gavarini Chiniera DOCG

Millésime	2022
Viticulteur	Elio Grasso
Région	Piémont
Degré	15% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Gavarini Chiniera est une sous-division du grand vignoble Ginestra. Le sol est calcaire, sablonneux et riche en argile blanche. Cette composition de sol permet la production de barolos charpentés, denses et masculins. Après une vendange manuelle sélective pendant la deuxième quinzaine d'octobre, la cuvaison a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée et dure entre 12 et 16 jours. L'élevage dure 24 mois dans de gros fûts en chêne de Slavonie et est suivi d'un vieillissement en bouteille d'une durée de 8 à 10 mois.

Notre note de dégustation

Ce Barolo présente une vive robe grenat. Nez ouvert présentant des arômes de sureau, de mûre et une note de réglisse. Au palais, on retrouve les fruits noirs, des saveurs de fumée et de silex. La note finale est délicate et sensuelle.

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 vignerons que comme des viticulteurs.

Convient avec

Weibel Weine AG, Moosweg 40, Postfach, 3604 Thun, T: 033 334 55 55
Weibel Weinhandel AG, Früebergstrasse 41, 6340 Baar, T: 041 760 67 01
www.weibelweine.ch | weibel@weibelweine.ch