

Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piémont)

Barolo Ginestra Casa Maté DOCG

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

Vinification

Casa Maté constitue le cœur et recèle toute la puissance du grand vignoble Ginestra. Exposition plein sud, sol riche en calcaire et en argile blanche. 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

Robe grenat vive et brillante. Le nez se distingue par la présence de fruits rouges. Douces notes de cerise, de fraise et de framboise. Au palais, on retrouve la douceur et la maturité grâce aux saveurs de groseille rouge, de fraise et de griotte. Élégant et bourguignon tout en restant riche. Note finale minérale alliant le sel et la craie. Très longue fin de bouche. La classe mondiale.

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