



Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piémont)

## Barolo Riserva Runcot DOCG

Millésime	2016
Viticulteur	Elio Grasso
Région	Piémont
Degré	15% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

### Vinification

Ce fleuron de la maison Elio Grasso n'est produit que dans les meilleurs millésimes. Les vignes ont en moyenne 30 ans. Le Barolo Riserva Runcot connaît une macération de 45 jours après la fermentation, puis un vieillissement total de sept ans en barriques françaises et 48 mois en bouteille. Moins de 5'000 bouteilles sont produites chaque année. Le nom "Runcot" désigne en dialecte piémontais une parcelle de terre très escarpée. La parcelle se trouve au sein du vignoble de Ginestra.

### Notre note de dégustation

La couleur de la robe est rouge rubis, dense et riche. Profond et délicat, avec un boisé crémeux, chocolaté et très épicé, il se présente déjà comme extrêmement accessible et élégant. Riche et voluptueux en bouche, il possède une énorme puissance et une structure tannique très finement différenciée, largement portée, intense et avec des arômes persistants. Le Runcot a une plénitude impressionnante et un véritable caractère de Riserva. Et pourtant, même après quatre ans d'élevage en barrique, il possède toujours une incroyable fraîcheur, certainement due à la maturation dans un tunnel froid creusé dans la roche. Éternel et salé-persistant en fin de bouche.

### 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·ne·s 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](http://www.weibelweine.ch) | [weibel@weibelweine.ch](mailto:weibel@weibelweine.ch)

