



Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piémont)

Dolcetto d'Alba Dei Grassi DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Elio Grasso
Région	Piémont
Degré	13% vol.
Cépages	100% Dolcetto

Vinification

«Dei Grassi» est un vignoble unique dont les vignes ont 30 ans en moyenne. Les grappes sont vendangées à la main et manipulées avec soin. La fermentation alcoolique s'effectue dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Chaque jour, des transvasements ont lieu, s'accompagnant également de la fermentation malolactique.

Notre note de dégustation

Dans le verre, couleur rubis lumineuse. Arômes de mûres, de groseilles, de myrtilles, de mûres, agrémentés de délicates notes épicées au nez. En bouche, le Dolcetto débute sur un grip délicieusement sec et minéral. Grâce à une acidité fruitée parfaitement maîtrisée, le Dolcetto flatte le palais par une sensation agréable, sans pour autant manquer de vivacité juteuse. En fin de bouche, ce vin rouge jeune séduit par sa longueur remarquable.

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

