

Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piémont)

Nebbiolo Langhe Gavarini DOC

Millésime	2024
Viticulteur	Elio Grasso
Région	Piémont
Degré	14% vol.
Cépages	100% Nebbiolo

Vinification

Vendange manuelle au cours des 10 premiers jours d'octobre. S'ensuit une cuvaison traditionnelle de 7 à 8 jours à température contrôlée avec remontage quotidien. Certaines grappes conservent leur rafle lors de la fermentation pour conférer plus de structure et de caractère au vin. Le vin est ensuite élevé 6 mois dans des cuves en acier.

Notre note de dégustation

Robe brillante de couleur rubis et reflets grenat. Au nez, il dégage des arômes de fruits rouges: myrtilles, framboises et notes de prune. En bouche, on retrouve des saveurs de fruits rouges et noirs, de réglisse et de pétales de roses séchés. Tanins fins et excellente longueur en 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 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