

Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piemont)

## Barolo DOCG



Jahrgang	2014
Produzent	Elio Grasso
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Rebsorten	100% Nebbiolo

### Vinifikation

Der 2014er Barolo von Elio Grasso ist eine Cuvée der grossen Einzellagen "Casa Matè" und "Chiniera", welche aufgrund der gering ausgefallenen Ernte im 2014 nicht abgefüllt wurden. Nach der selektiven Handlese erfolgt eine 12-16 tägige Maischegärung im Stahltank bei kontrollierter Temperatur. Die Reifung erfolgt während 24 Monaten in grossen slowenischen Eichenfässern. Anschliessende Flaschenreife für 8-10 Monate.

### Unsere Degustationsnotiz

Im Glas leuchtet dieser Barolo in einem lebendigen Granatrot. Zugänglich, offene Nase mit Aromen von reifen Süsskirschen, Minzaromen, etwas Süss- und Bittermandel und im Hintergrund ein zarter Duft nach Veilchen. Am Gaumen überzeugt er mit einer klaren, saftigen Frucht mit feinem süßem Kern und wiederum dominiert eine deutliche Kirscharomatik und ein feines Veilchenaroma. Im Abgang eine leicht salzige Mineralik und ein langanhaltender Abgang.

### Passend zu



### Elio Grasso



Der grosse Barolista und Grand Seigneur Elio Grasso ist ein strenger und selbstkritischer Winzer aus dem Piemont. Zusammen mit seiner warmherzigen Frau Marina und dem tüchtigen Sohn Gian-Luca schafft er es stets von neuem, aus 18 Hektaren erstklassigen Lagen terroirbetonte, authentische Weine zu erzeugen. Mit seinen einzigartigen Baroli "Gavarini Chiniera" und "Ginestra Casa Matè", die den Spagat zwischen Robustheit und Eleganz in Perfektion beherrschen, hat er seine eigene unverwechselbare Spur gefunden. Die Grassos setzen die Arbeit im Weinberg vor die Arbeit im Keller und fühlen sich zu Recht mehr als Weinbauer denn als Weinmacher.