

Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piemont)

Barolo Ginestra Casa Maté DOCG

Jahrgang	2022
Produzent	Elio Grasso
Region	Piemont
Alkoholgehalt	15% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Casa Maté ist das eigentliche Herzstück und die Powerlage in der Grosslage Ginestra. Reine Südexposition, geprägt von Kalkstein und weissem Lehm. Nach der selektiven Handlese in der zweiten Oktoberhälfte, erfolgt die Maischegärung bei kontrollierter Temperatur im Stahltank während 12 bis 16 Tagen. Der Reifung erfolgt für 24 Monate in grossen slawonischen Eichenfässer, gefolgt von einer Flaschenreife für 8 bis 10 Monate.

Unsere Degustationsnotiz

Leuchtend, lebendiges Granatrot. Die Nase geprägt von viel roter Frucht. Etwas süsse Kirsche, Erdbeere und Himbeere. Am Gaumen wiederum süss und reif mit Aromen von roter Johannisbeere, Himbeere und etwas Sauerkirsche. Extrem elegant und burgunderisch aber dennoch reichhaltig. Mineralischer minutenlanger Abgang mit viel Salz und Kreide. Weltklasse.

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 Gianluca 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 Maté, die den Spagat zwischen Robustheit und Eleganz in Perfektion beherrschen, hat er seine eigene unverwechselbare Spur gefunden. Die Grasso's setzen die Arbeit im Weinberg vor die Arbeit im Keller und fühlen sich zu Recht mehr als Weinbauer denn als Weinmacher.



Passend zu

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