



Elio Grasso, Monforte d'Alba (Piemont)

Nebbiolo Langhe Gavarini DOC

Jahrgang	2025
Produzent	Elio Grasso
Region	Piemont
Alkoholgehalt	14% vol.
Traubensorten	100% Nebbiolo

Vinifikation

Handlese während den ersten 10 Tagen im Oktober. Anschliessend traditionelle Maischegärung während 7 bis 8 Tagen bei kontrollierter Temperatur mit täglichem Umpumpen. Teilweise Ganztraubengärung für mehr Struktur und Charakter. Der Wein wird dann für 6 Monate im Stahltank ausgebaut.

Unsere Degustationsnotiz

Leuchtendes Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase rotfruchtig mit Aromen von reifen Wald- und Himbeeren sowie etwas Pflaume. Am Gaumen wiederum etwas rote und schwarze Früchte, Süssholz sowie getrocknete Rosenblätter. Feines Tannin und tolle Länge.

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

