



Producteur : Silvio Grasso

Couleur : Rouge

Appellation : Barolo

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Sylvio Grasso

Géologie du sol : Argilo-calcaire

Superficie : 1 hectare

Encépagement : Nebbiolo (100%)

Vinification : Fermentation en cuves inox durant 15 jours.

Élevage : Élevage en barriques françaises durant 24 mois, puis élevage de 12 mois en bouteille.

Accord vin et mets : Viandes grillées

Le domaine :

À mi-chemin entre Alba et Barolo se situe le petit village de La Morra qui héberge certains des producteurs les plus réputés du Piémont et dont les marnes calcaires donnent des vins particulièrement parfumés et élégants.

La famille Grasso y travaille la vigne dans un esprit de générosité et respect de la nature, signant chaque année une gamme de cuvées révélant le caractère unique propre à leurs terroirs.