



Producteur : Silvio Grasso

SAQ (CCNP) : 13616269

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 25.15 \$

Appellation : Langhe Rosso

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Sylvio Grasso

Encépagement : Nebbiolo (34%), Merlot (33%) et Syrah (33%)

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.

Revue de presse :

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Mar 2021

Issu d'une appellation qui permet l'expérimentation, cet assemblage à parts égales de syrah, merlot et nebbiolo séduit grâce à ses saveurs mures. Dans ce millésime ensoleillé, le merlot et la syrah semblent dominer, ce qui annonce un rosso davantage rond et velouté. Robe rubis de bonne intensité, nez de fruits des champs rehaussé de notes florales. Tendre acidité, tannins souples, certaine salinité et bonne persistance. À découvrir avec les pâtes à la saucisse italienne et légumes grillés.

<https://lesconseillersduvin.ca/langhe-rosso-2018-piemonte-silvio-grasso/>