



Producteur : Silvio Grasso

Couleur : Rouge

Appellation : Barolo

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Sylvio Grasso

Géologie du sol : Crayeux et argileux.

Superficie : 1.5 hectare.

Encépagement : Nebbiolo (100%)

Âge moyen des vignes : 37 ans.

Vinification : Fermentation de 6 à 7 jours dans des cuves en inox.

Élevage : 24 mois en barrique de chêne français, et ensuite maturation de 6 mois en bouteille.

Accord vin et mets : Risotto aux sauces élaborées, la viande grillée.

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.