LANGHE ROSSO

2019 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
Couleur : Rouge

Appellation : Langhe Rosso
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Sylvio Grasso

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 :

Véronique Rivest, La Presse, May 2022

GOÛTER L'HARMONIE
Silvio Grasso Langhe Rosso 2019
La région de Langhe est reconnue pour les appellations de Barolo et de Barbaresco. On l'associe d'emblée au cépage nebbiolo. Mais Langhe est aussi une appellation pour laquelle de nombreux cépages sont permis. Ce vin, le Silvio Grasso Langhe Rosso 2019, est issu d'un assemblage de 40% de nebbiolo avec de la syrah et du merlot. Mais le vin est tellement harmonieux qu'il est difficile de distinguer les cépages. Il goûte essentiellement piémontais: la typicité des cépages s'efface et laisse la place au terroir. Le nez, complexe et évolutif, offre des notes de terre noire, de tabac, de cuir, de fraise, de griotte et de cerise séchée. La bouche est riche, complexe et très harmonieuse, avec beaucoup de fraîcheur et des tanins bien présents, mûrs et fermes. Savoureux et long, il est aussi puissant et appelle la table : bœuf ou jarret d'agneau braisé, grillades, risotto aux champignons sauvages.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-05-08/vins-de-la-semaine/des-rouges-pour-tous-les-gouts.php

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Un assemblage très réussi de nebbiolo, syrah et merlot qui apportent chacun leurs caractéristiques complémentaires et de façon si harmonieuse qu'on peut les distinguer en bouche, comme si leurs arômes respectifs venaient danser à tour de rôle pour le plus grand plaisir de notre palais. Somme toute, c'est un vin puissant aux notes légèrement torréfiées et fumées qui appellent les grillades. À vos BBQ!
- Silvio Grasso Langhe Rosso 2019
- 25,15$ - 13616269 • 13,5% • 1,8 g/l

https://www.latribune.ca/2022/04/07/six-vins-coups-de-cur-b0b4c05b179b1a1469634ed7d6847460

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2022

Despite the unique blend of merlot and syrah alongside the classic nebbiolo, this red drinks with the grace you would expect from a Piedmont wine. Never overpowering or showy, it entices with aromatics of just-ripe red fruits and florals. The mouth is equally elegant, with fine tannins and a bright acidity keeping the ensemble so delicate. The finish has length, and a delicate pepper note that must be from the cool-climate syrah. One of my favourite Langhe reds vintage after vintage.
Grape varieties: nebbiolo, merlot, syrah.
Residual sugar: 1.8 g/L.
Serve at: 16 C.
Drink now-2024.
Food pairing idea: beef ravioli with lots of garlic, olive oil and basil.
Langhe Rosso 2019, Silvio Grasso, Italy red, $25.15, SAQ# 13616269.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-april-1-2022

André Maccabée, Cité Boomers, Mar 2022

Le Langhe Rosso 2019 de Silvio Grasso Grasso di Grasso Alessio Federico 2019 vient d'arriver. Cela fait presque un siècle, que la famille Rosso est dans la région. Sans être certifiée, l'approche suit les principes de l'agriculture biologique. Un assemblage réussi avec le nebbiolo dominant 40%, le reste à part égales syrah et merlot. Étoffé, envoutant au nez, fruits rouges et noirs, la syrah parle avec un peu d'épices et de poivre, l'équilibre est parfait entre les cépages. Mi-corsé à corsé selon le comité mixte. La bouche généreuse et harmonieux, les parfums du nez avec un peu de minéral selon une dame. Une belle personnalité, il est non-filtré ce qui peut laisser un peu de résidu en fin de bouteille. 25,15$ dans 125 magasins: https://www.saq.com/fr/13616269

https://www.citeboomers.com/la-filiere-italienne/

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/