



Producteur : Silvio Grasso

Couleur : Rouge

Appellation : Barbera d'Alba

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Nom du propriétaire : Silvio Grasso

Géologie du sol : Calcaire.

Superficie : 80 ql.

Encépagement : Barbera (100%)

Âge moyen des vignes : 37 ans.

Vinification : Brève macération (4-5 jours) en cuves.

Fermentation en cuves d'inox pendant 10 jours.

Élevage : Maturation en cuves inox d'environ 7 à 8 mois avant la mise en bouteille.

Aspect visuel : Rouge intense aux reflets violets.

Aspect gustatif : Puissant, doux, vigoureux, frais, tanins veloutés, équilibré, longue finale en bouche.

Aspect olfactif : Intense, fruits mûres, cerise, vanille, etc.

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*, Jun 2019

Lorsque les rendements sont limités et la maturité pleinement atteinte, le cépage barbera produit des vins particulièrement pleins et savoureux. Contrairement aux vins de nebbiolo qui offrent davantage de fermeté, les rossi de barbera s'avèrent plutôt ronds et veloutés. Ce bel exemple déborde de saveurs fruitées mûres. Son nez dégage également des notes fruitées (fruits rouges) acidulées. Du caractère et une bonne présence pour accompagner la pizza à la saucisse italienne et rapini.

<https://lesconseillersduvin.ca/barbera-dalba-2015-silvio-grasso-2/>