



Producteur : Silvio Grasso

SAQ (CCNP) : 13616285

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 80.50 \$

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%)

Âge moyen des vignes : 40 ans.

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.

Revue de presse :

Vincent Sulfite, *Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre)*, Dec 2022

Rouge. Domaine de 14 hectares, à quelques kilomètres de Barolo où ils y ont une parcelle. Alessio, fils de Silvio, tente de limiter au maximum les utilisations de produits à base de cuivre. Cette cuvée provient du petit village de la Morra, reconnu pour les sols de marnes calcaires. Élevage de 24 mois en barriques avant de poursuivre l'élevage en bouteille.

<https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=fac2fa140c>