LANGHE DOLCETTO

2024 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
SAQ (CCNP) : 12062081
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 24.85 $

Appellation : Langhe Dolcetto
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Sylvio Grasso
Géologie du sol : Calcaire.
Superficie : 2 hectares
Encépagement : Dolcetto (100%)

Vinification : En cuve pendant 10 jours et maturation de 7 à 8 mois.
Élevage : Vieillissement en bouteille pendant 1 mois.

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), Nov 2022

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. Ils ont un style de vinification moderne avec brèves macérations, élevage en inox, conservant ainsi un maximum de fraîcheur.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=d135a13d2a

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, May 2022

On dit du nebbiolo qu'il est le roi du Piémont et le barbera sa reine. On oublie souvent le fou, le dolcetto. Cépage précoce et facile à cultiver, le «petit doux» arrive habituellement à maturité bien avant le couple royal. Il se montre aussi plus accessible dans le verre avec un fruité immédiat, une acidité en retrait et des

tanins arrondis.
Lorsqu'il est cultivé avec soin et vinifié avec attention, il peut donner des vins gourmands et d'une buvabilité contagieuse. C'est le cas de celui de Federico Grasso dont le domaine familial est situé à La Morra, à mi-chemin entre Alba et Barolo. Une très courte macération (4-5 jours!) et un élevage en cuve inox afin de conserver un maximum de fruit et de fraîcheur.
De couleur rubis aux reflets violacés, la robe surprend par sa clarté. Comme l'impression d'une tisane. Nez aguicheur de violette, de myrtille, prune, cerise et une fine impression herbacée.
En bouche, le vin se montre juteux, frais et soyeux. Une pointe de chaleur vient rehausser la structure du vin en finale, mais l'ensemble affiche un indice de picolabilité élevé. Servir frais avec les grillades.
SILVIO GRASSO, DOLCETTO 2020, LANGHE, ITALIE
21,20$ - Code SAQ 12062081 – 14% - 1,7 g/L

https://www.journaldemontreal.com/2022/05/27/dolcetto-le-fou

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Mar 2022

Débutons tout en douceur avec une belle quille abordable de la région du Piémont en Italie. Le Dolcetto est nommé justement pour être plus "doux" que le cépage Nebbiolo utilisé majoritairement dans la région. Cette cuvée est macérée 4-5 jours seulement, puis élevée de 7 à 8 mois en cuve inox. C'est donc assez sur le fruit : mures et bleuets avec une belle finale légèrement épicée. Parfait pour vos pizzas et pâtes.

https://us17.campaign-archive.com/home/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=c3c7e3bb87