BARBERA D'ALBA

2024 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
SAQ (CCNP) : 11580080
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 28.00 $

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'environs 7 à 8 mois avant la mise en bouteille.

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 :

Jean Aubry, Grapillés et autres gorumands de la semaine ! Du vin dans l'encrier , Jun 2026

De l'éclat, de la lisibilité, immédiatement, comme si le fruité savait très qu'il ne pourrait s'effacer au premier coup de nez mais elle est comme ça la barbera de Grasso. Joyeuse et épurée, reflétant le soleil des vendanges pour mieux se donner ensuite au vigneron, dans cet élan de fraternité végétale. Et puis il y a cette tentation de soif et de fraîcheur, ponctuée de savoureux tanins qui laissent longuement la finale traîner derrière... Un bijou à savourer sur les polpette en sauce de votre blonde ou de votre chum. (5) ***

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-62f

Marc André Gagnon, Blogue Vin Québec, Oct 2023

Un vin rouge du Piémont coulant, léger, souple, peu tanique; sur des saveurs de petits fruits.
C'est bien équilibré.
À boire à grandes lampées. Un vin de soif.
Cépage barbera.
Alc. 14,5%. Sucre 2,5 g/l.

https://www.vinquebec.com/revues/barbera-dalba-silvio-grasso-2022/

Véronique Rivest, La Presse, Sep 2023

La famille Grasso cultive la vigne et élabore du vin dans la région de Barolo depuis 1927. On est ici dans le fief du nebbiolo, roi des cépages piémontais. Mais la région regorge de cépages indigènes, tous plus intéressants les uns que les autres, qui vivent dans l'ombre du cépage souverain. Même le barbera, le plus cultivé, ne jouit pas du même prestige. Plus hâtif que le nebbiolo, il est planté dans des terroirs frais, là où le nebbiolo ne mûrit pas, et donne des vins plus fruités, moins taniques. D'une couleur violacée brillante, celui-ci offre un très beau nez, avec des notes de framboise, de fraise, de griotte, d'herbes, d'anis et de violette. Corsé, mais très harmonieux, il fait preuve de beaucoup de fraîcheur avec de la mâche, des tanins fermes et une longue finale savoureuse. Aubergines parmigiana, pâtes saucisse et rapini, osso buco.
Silvio Grasso Barbera d'Alba 2022, [...] (11580080), 14,5%
Garde: de 4 à 6 ans

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2023-09-30/les-vins-de-la-semaine.php

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Aug 2023

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=64e953fc82

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/