LANGHE NEBBIOLO

2024 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
SAQ (CCNP) : 13616293
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 29.50 $

Appellation : Langhe Rosso
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Sylvio Grasso
Géologie du sol : Marne et grès
Superficie : 2 hectares
Âge moyen des vignes : 26-46 ans

Vinification : Fermentation sur les peaux dans des cuves en acier pendant 10 jours
Élevage : Vieillissement en cuves d'acier pendant 6 mois, puis en barriques pendant 5 mois. Affinage en bouteille pendant 6 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 ? , Jun 2026

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

https://buttondown.com/vincentsulfite/archive/quest-ce-quon-boit-18-juin-publique/

Patrick Désy, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Oct 2023

Un autre producteur qui préfère mettre ses énergies à la vigne que de se compliquer la vie avec la paperasse de la certification bio. Les vins de Silvio Grasso offrent un super rapport qualité/prix/plaisir. Ici,

les raisins proviennent de sols argilo-calcaires de la célèbre commune de La Morra, dans le Piémont, connue pour produire parmi les meilleurs barolos. Vinifié en cuve inox et élevé 3 mois en grand fût de chêne, il offre un nez aguicheur de cerise, de réglisse, de fleur et de tabac. Savoureux en bouche avec une matière lisse et nourrie, des tanins mûrs et fermes, une finale qui s'étire sur des notes de cuir. Meilleur que bien des barolos vendus le double du prix.

https://www.journaldemontreal.com/2023/10/06/le-plan-du-long-week-end

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, Sep 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=64fa796a3f