LANGHE ROSSO

2023 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
SAQ (CCNP) : 13616269
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 28.40 $

Appellation : Langhe Rosso
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Sylvio Grasso
Géologie du sol : Calcaire de texture médiane. Parcelle La Morra: exposition Sud-Est; parcelle Monforte : exposition Sud-Ouest.
Encépagement : Nebbiolo (40%), Syrah (30%) et Merlot (30%)

Vinification : Fermentation en cuves d'acier pendant 10 jours.
Élevage : 6 mois en cuves d'acier et 3 mois en barriques. Puis, vieilli 6 mois en bouteille.

Accord vin et mets : Charcuteries, volailles, pâtes viandes, fromages crémeux à pâte molle, penne all'arrabiata. Servir entre 16 et 18 degrés C.

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 :

Natalie Richard, La Tribune, Feb 2023

Un nouveau millésime qui assemble à parts égales le nebbiolo, le merlot et la syrah, dans un ensemble des plus harmonieux que l'on peut savourer dès maintenant avec un steak de thon grillé, style tataki. Idéalement, on en garde une bouteille au cellier pour l'ouvrir dans un an jour pour jour et ainsi apprécier la complexité de son évolution. La famille Grasso travaille la vigne dans les règles de l'art, de père en fils depuis 1927, sur le remarquable terroir de La Morra, commune voisine de Barolo, situé dans la région

italienne du Piémont.

https://www.latribune.ca/2023/02/16/boire-moins-boire-mieux-29b9316eefcfc49fc70b5847cf0c8658

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Feb 2023

Such elegance and finesse. This is one of two dozen or so wines that I look forward to tasting with each new vintage. The blend of local grape nebbiolo with merlot and syrah works seamlessly with each grape bringing its distinctive character, but they are so well integrated that it is far from obvious. The nebbiolo brings its perfume, acidity and tannin, the syrah some florals and spice, and the merlot offers up its plummy, silky mid-palate. This is one of those wines that may not be the most typical of its appellation, but shows how experimentation sometimes leads to beautiful results.
Grape varieties: nebbiolo, merlot, syrah.
Residual sugar: 1.8 g/l. Serve at 16C.
Drink now-2024.
Food-pairing idea: Beef ravioli with lots of garlic, olive oil and basil.

https://montrealgazette.com/life/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-feb-4-2023

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit (Infolettre), Jan 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. Assemblage de nebbiolo, merlot et syrah pour lequel Véronique Rivest a eu d'excellents mots.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=6382f92ae3

Véronique Rivest, La Presse, May 2022

GOÛTER L'HARMONIE
Silvio Grasso Langhe Rosso 2019
La région de Langhe est reconnue pour les appellations de Barolo et de Barbaresco. On l'associe d'emblée au cépage nebbiolo. Mais Langhe est aussi une appellation pour laquelle de nombreux cépages sont permis. Ce vin, le Silvio Grasso Langhe Rosso 2019, est issu d'un assemblage de 40% de nebbiolo avec de la syrah et du merlot. Mais le vin est tellement harmonieux qu'il est difficile de distinguer les cépages. Il goûte essentiellement piémontais: la typicité des cépages s'efface et laisse la place au terroir. Le nez, complexe et évolutif, offre des notes de terre noire, de tabac, de cuir, de fraise, de griotte et de cerise séchée. La bouche est riche, complexe et très harmonieuse, avec beaucoup de fraîcheur et des tanins bien présents, mûrs et fermes. Savoureux et long, il est aussi puissant et appelle la table : bœuf ou jarret d'agneau braisé, grillades, risotto aux champignons sauvages.

https://www.lapresse.ca/gourmand/alcools/2022-05-08/vins-de-la-semaine/des-rouges-pour-tous-les-gouts.php

Natalie Richard, La Tribune, Apr 2022

Un assemblage très réussi de nebbiolo, syrah et merlot qui apportent chacun leurs caractéristiques complémentaires et de façon si harmonieuse qu'on peut les distinguer en bouche, comme si leurs arômes respectifs venaient danser à tour de rôle pour le plus grand plaisir de notre palais. Somme toute, c'est un vin puissant aux notes légèrement torréfiées et fumées qui appellent les grillades. À vos BBQ!

- Silvio Grasso Langhe Rosso 2019
- 25,15$ - 13616269 • 13,5% • 1,8 g/l

https://www.latribune.ca/2022/04/07/six-vins-coups-de-cur-b0b4c05b179b1a1469634ed7d6847460

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Apr 2022

Despite the unique blend of merlot and syrah alongside the classic nebbiolo, this red drinks with the grace you would expect from a Piedmont wine. Never overpowering or showy, it entices with aromatics of just-ripe red fruits and florals. The mouth is equally elegant, with fine tannins and a bright acidity keeping the ensemble so delicate. The finish has length, and a delicate pepper note that must be from the cool-climate syrah. One of my favourite Langhe reds vintage after vintage.
Grape varieties: nebbiolo, merlot, syrah.
Residual sugar: 1.8 g/L.
Serve at: 16 C.
Drink now-2024.
Food pairing idea: beef ravioli with lots of garlic, olive oil and basil.
Langhe Rosso 2019, Silvio Grasso, Italy red, $25.15, SAQ# 13616269.

https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-april-1-2022

André Maccabée, Cité Boomers, Mar 2022

Le Langhe Rosso 2019 de Silvio Grasso Grasso di Grasso Alessio Federico 2019 vient d'arriver. Cela fait presque un siècle, que la famille Rosso est dans la région. Sans être certifiée, l'approche suit les principes de l'agriculture biologique. Un assemblage réussi avec le nebbiolo dominant 40%, le reste à part égales syrah et merlot. Étoffé, envoutant au nez, fruits rouges et noirs, la syrah parle avec un peu d'épices et de poivre, l'équilibre est parfait entre les cépages. Mi-corsé à corsé selon le comité mixte. La bouche généreuse et harmonieux, les parfums du nez avec un peu de minéral selon une dame. Une belle personnalité, il est non-filtré ce qui peut laisser un peu de résidu en fin de bouteille. 25,15$ dans 125 magasins: https://www.saq.com/fr/13616269

https://www.citeboomers.com/la-filiere-italienne/

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Mar 2021

Issu d'une appellation qui permet l'expérimentation, cet assemblage à parts égales de syrah, merlot et nebbiolo séduit grâce à ses saveurs mures. Dans ce millésime ensoleillé, le merlot et la syrah semblent dominer, ce qui annonce un rosso davantage rond et velouté. Robe rubis de bonne intensité, nez de fruits des champs rehaussé de notes florales. Tendre acidité, tannins souples, certaine salinité et bonne persistance. À découvrir avec les pâtes à la saucisse italienne et légumes grillés.

https://lesconseillersduvin.ca/langhe-rosso-2018-piemonte-silvio-grasso/