BAROLO ANNUNZIATA VIGNA PLICOTTI

2022 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
SAQ (CCNP) : 13616285
Couleur : Rouge
Format : 750ml

Appellation : Barolo
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Sylvio Grasso
Géologie du sol : Argilo-calcaire.
Superficie : 1 hectare.
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 :

Jean Aubry, Du vin dans l'encrier, Jul 2025

Barolo Annunziata «Vigna Plicotti » 2020, Silvio Grasso, Piémont, Italie - Bouchage: Liège (83,25 $ - 13616285)
Bonum vinum laetificat cor hominis. Si mes cours de latin se retrouvent aujourd'hui à la périphérie ouest de ma mémoire, ils demeurent néanmoins pertinents d'une réalité qui elle, est tout sauf évanescente. Le bon vin oui, bonum vinum, et, tout juste accolé, le mot réjouissance lui-même pas très loin du mot allégresse et enfin, cor hominis, le cœur de l'homme qui bat pour le beau vin. Quoiqu'il en soit, Alessio Federico Grasso réjouit le cœur de l'homme que je suis avec ce nebbiolo profond et évocateur, maillé de fer et texturé de fil de soie, d'une présence mais surtout d'une rare prestance, au nez comme en bouche. Rien de janséniste ni rien d'austère ici : la proposition

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-8ae

BAROLO ANNUNZIATA VIGNA PLICOTTI

2022 · Rouge · Italie / Piémont

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