BAROLO

2022 · Rouge · Italie / Piémont



Producteur : Silvio Grasso
SAQ (CCNP) : 12287782
Couleur : Rouge
Format : 750ml
Prix : 54.50 $

Appellation : Barolo
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Piémont
Nom du propriétaire : Sylvio Grasso
Géologie du sol : Crayeux et argileux, exposition Sud-Ouest.
Superficie : 1.5 hectare.
Encépagement : Nebbiolo (100%)
Âge moyen des vignes : 38 ans.

Vinification : Fermentation de 6 à 7 jours dans des cuves en inox.
Élevage : 24 mois en barrique de chêne français, et ensuite maturation de 6 mois en bouteille.

Accord vin et mets : Risotto aux sauces élaborées, la viande grillée.

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 :

James Suckling, Jamessuckling.com, Sep 2024

A restrained Barolo with garnet color, offering notes of dried cherries, dried orange peel and hints of cocoa and bark. Medium-bodied, compact and dense with velvety tannins. Shows rich fruit at the end. Delicate and supple. Already drinkable, but better after 2027.

https://www.jamessuckling.com/tasting-notes/260704/silvio-grasso-barolo-2020/

Jean Aubry, Le Devoir, Jan 2024

Ce nebbiolo est parfumé comme le printemps! Mais derrière cette première impression, tout se contracte et se raffermit, avec une intensité digne des meilleurs sèves et terroirs de cru. La ligne est claire et moderne, le fruité juste, ferme et consistant. Rose, tabac frais, écorces et sous-bois racontent un rouge puissant, mais aussi de grande fraîcheur, de belle longueur.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/805100/grappiller-pendant-il-reste

Jean Aubry, dev, Jan 2023

Ce nebbiolo se reconnaît au premier nez, révélant une touche minérale inusitée et déroutante de poussière de roche, de fumée. Pour le reste, la facture est moderne, avec un fruité de prune fraîche qui monte tout doucement sous un couvert végétal de sous-bois et d'épices. Tanins mûrs, généreux, très frais, de belle longueur.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/778584/les-vins-de-la-semaine-barolo-2018-silvio-grasso-la-morra-piemont-italie

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=0515ce42b2