

ELIO GRASSO
Barolo DOCG
Runcot Riserva Piemont

Jahrgang:	2016
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Elio Grasso
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	15.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Galloni 100, Parker 94

Nur in den besten Jahren, beginnend mit 1995, wird dieses gesuchte Kleinod produziert. Die Trauben stammen aus einer Parzelle zwischen Chiniera und Ginestra. Diese werden entrappt und erfahren eine Gärungs- und Mazerationszeit von bis zu zwei Monaten. Es ist der einzige Barolo von Grasso der zu 100% in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut wird und dies für ganze vier Jahre. Danach reift der Wein für weitere zweieinhalb Jahre auf der Flasche. Ein Kraftpaket mit wunderbarem Tiefgang und Komplexität, welches ein wenig Geduld verlangt, dann jedoch seine breitgefächerten Aromen in samtener Textur offenbart.

Produzent

Der stille Gigant des Piemonts. Elio Grasso zählt zu den ganz Großen des Piemonts – leise im Auftreten, aber laut im Ausdruck seiner Weine. Unterstützt von Ehefrau Marina und Sohn Gianluca, führt er das Familienweingut in Monforte d'Alba mit unvergleichlicher Konstanz und Leidenschaft. Ursprünglich als erfolgreicher Anwalt und Bankdirektor tätig, kehrte er 1983 nach dem Tod seines Vaters zu seinen Wurzeln zurück – und traf damit eine Entscheidung, die Weingeschichte schrieb. Auf 13 Hektar bester Nebbiolo-Lagen entstehen heute Weine mit Tiefe, Energie und Charakter. Organische Bewirtschaftung, grüne Lese, spontane Vergärung und Ausbau im gebrauchten Holz – bei Grasso gibt es keine Kompromisse. Seine Baroli sind kraftvoll, strukturiert und doch fein – unverwechselbar, wie er selbst. Grasso steht für Integrität im Glas: traditionell, zeitlos, authentisch.