



ACQUISTATO IL

"Vigna Martina" Barbera d'Alba DOC 2025

2025

Un'esplosione di profumi



La Barbera d'Alba Vigna Martina di Elio Grasso nasce a Monforte d'Alba, una delle zone più vocate ed evocative di tutte le Langhe. Qui la famiglia Grasso produce vino con un approccio quasi maniacale e Vigna Martina non è un vigneto qualunque. E' un cru situato nella zona di Ginestra, piantato nel 1978, e baciato da un'esposizione a sud e sud-est. Il suolo è un mix perfetto di sabbia, calcare e argilla che garantisce alle viti un drenaggio ideale e regala al vino una mineralità spiccata, unita a una struttura davvero fuori dal comune. Celebre per la sua spiccata acidità naturale, la Barbera nelle mani di Elio Grasso e di suo figlio Gianluca, perde ogni spigolosità e si trasforma in una spremuta di classe. In campagna le rese per ettaro sono bassissime per concentrare al massimo gli aromi nei grappoli. In cantina il vino affina per circa 18 mesi in barrique di rovere francese, per metà nuove e per metà usate. Questo passaggio in legno dona l'esuberanza del vitigno, regalando un sorso morbido, avvolgente e straordinariamente equilibrato. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino cupo, profondo e impenetrabile. Al naso è una vera esplosione di profumi. Emergono subito note intense di mora e ciliegia marasca matura, arricchite da sbuffi di vaniglia, cacao, spezie dolci e una leggera traccia balsamica. In bocca è pieno, succoso e potente. L'acidità tipica della Barbera c'è, ma è perfettamente integrata in una struttura calda e vellutata.

Quella presentata qui non è una semplice cantina ma una delle più luminose stelle del suo territorio. Siamo a Monforte d'Alba, uno dei comuni più celebri e affascinanti della denominazione del Barolo. Qui sorge l'Azienda Agricola Elio Grasso una realtà familiare che ha scelto di legare indissolubilmente la propria vita alla terra, custodendo con orgoglio un principio fondamentale: "Amiamo essere riconosciuti prima come contadini e poi come produttori". La vera svolta avviene nel 1978, quando Elio Grasso, sostenuto dalla moglie Marina, decide di tornare alle radici familiari lasciando il lavoro in banca per dedicarsi a tempo pieno ai vigneti di proprietà. Fin da subito comprende il potenziale straordinario dei singoli appezzamenti e compie una scelta pionieristica per l'epoca: vinificare e imbottigliare separatamente le uve provenienti dalle diverse vigne, valorizzando le sfumature uniche che ciascun terreno sa donare. Oggi a guidare la cantina c'è il figlio Gianluca, che porta avanti la tradizione di famiglia con straordinaria sensibilità tecnica e un profondo rispetto per lo stile classico della Langa. La tenuta si estende su un totale di circa 42 ettari, di cui soltanto 18 sono destinati alla vite. Il resto è un prezioso polmone verde fatto di boschi e prati, che circonda i vigneti e crea un microclima equilibrato e ricco di biodiversità. I protagonisti della produzione sono i celebri cru dell'azienda, anche se la passione della famiglia Grasso non si ferma al Nebbiolo. Con la stessa cura artigianale nascono vini quotidiani di grandissima personalità.

La Vigna	
Terreno	Medio impasto calcareo tendente all'argilloso
Esposizione	Sud, Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	barbera 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione alcolica in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata, con rimontaggi giornalieri. Effettuata la fermentazione malolattica, il vino si affina in barriques di rovere francese.
Sensazioni	Rosso rubino. Profumo tipico e intenso con note di frutta di bosco, sottobosco, pepe nero e tabacco. Al gusto è profondo e lungo, succoso e pieno, con una leggera sapidità, un'ottima freschezza e un composto tannino

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821