ACQUISTATO IL .....

"Casa Maté" Barolo DOCG Ginestra 2022 2022



La Vigna

Terreno	Medio impasto calcareo tendente all'argilloso
Esposizione	Sud, Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 20 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio e successivo affinamento in legno
Sensazioni	Tannino fitto, strutturato e ben integrato nella struttura del vino. Note fragranti e speziate, al naso note di prugna scura e mora. Al palato note di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Abbinabile con carni rosse, selvaggina e formaggi.

Da una MGA leggendaria

Oggi siamo nella MGA Ginestra, uno dei cru più storici e prestigiosi dell'intero territorio del Barolo. Negli anni Ottanta, Elio Grasso scelse di non cedere più le uve ai grandi commercianti. Decise di vinificare autonomamente le singole parcelle per valorizzarne il carattere unico. Il vigneto Casa Matè è stato impiantato nel 1978 su terreni ricchi di calcare, argilla e marne grigie. L'altitudine di 300 metri e la favorevole esposizione a sud assicurano un'insolazione perfetta. Le forti escursioni termiche tra il giorno e la notte concentrano gli aromi nelle uve preservandone la freschezza. Il Nebbiolo esprime qui la sua veste più classica e austera, con una struttura tannica imponente e un corredo aromatico di grande complessità. La gestione del vigneto è meticolosa, con diradamenti manuali per selezionare solo i grappoli migliori. La vendemmia avviene a mano in piccole cassette in ottobre. Per l'affinamento del vino, l'enologo sceglie la via della tradizione classica. Il vino riposa infatti per 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri. Segue poi un ulteriore riposo di circa 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio. Rosso granato profondo, il profilo olfattivo è ampio, austero ed elegante. Emergono subito profumi di prugna matura, mirtillo e ciliegia sotto spirito. Si riconoscono poi note di liquirizia, tabacco, cuoio, spezie scure e un tocco balsamico. In bocca il sorso è potente, pieno e avvolgente. I tannini sono fitti, di grande personalità ma ben levigati. La viva vena sapida e la fresca acidità bilanciano la massa alcolica, sfociando in un finale lunghissimo. Questo rosso vanta un potenziale d'invecchiamento eccezionale di 15 o 20 anni. La straordinaria concentrazione di tannini ed estratti gli permette di evolvere magnificamente per decenni in cantina. A tavola il Barolo Ginestra Casa Matè gioca in un altro campionato ed esige piatti ricchi di sapore e personalità.

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 famigliare 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.

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