ACQUISTATO IL .....

# "Chiniera" Barolo DOCG Gavarini 2022 2022




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Medio impasto calcareo tendente al sabbioso |
| **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** | #NOME? |
| **Quando Berlo** | entro 20 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carne |
| **Vinificazione** | Fermentazione in acciaio e successivo affinamento in legno |
| **Sensazioni** | Tannino fine e molto integrato, al naso note erbacee, fragranti e di sottobosco. Mineralità speziata e spiccata acidità. Abbinabile a carni bianche e rosse, pasta fatta in casa ripiena e formaggi. |

## Altissimo profilo

Tra i versanti scoscesi di Monforte d'Alba, nella celebre MGA Gavarini, uno dei cru più luminosi e freschi dell'intero comune. Qui la famiglia Grasso gestisce con passione artigianale circa tre ettari di vigneto impiantati nel 1978. Fu proprio Elio Grasso a intuire la straordinaria vocazione di questo rilievo collinare, decidendo di vinificare separatamente ogni singola parcella. La vigna sorge su un terreno calcareo a prevalenza sabbiosa, ad un'altitudine compresa tra i 350 e i 400 metri. L'esposizione a sud e la costante ventilazione creano un microclima unico. Le sensibili escursioni termiche tra il giorno e la notte donano ai grappoli un corredo aromatico finissimo e una vibrante freschezza naturale. La menzione geografica aggiuntiva Gavarini Chiniera è famosa per regalare vini di straordinaria verticalità. La cura della vigna è rigorosa, con rese contenute e vendemmia condotta esclusivamente a mano. In cantina la fermentazione alcolica si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce. Per l'affinamento l'azienda sceglie la tradizione classica. Il vino matura per 24 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri, per poi riposare almeno 12 mesi in bottiglia prima di uscire sul mercato. Nel calice stupisce per il luminoso colore rosso granato trasparente. Al naso emergono eleganti profumi di violetta, rosa secca e amarena croccante. Si sviluppano poi raffinate sfumature balsamiche di radice di liquirizia, eucalipto e pepe rosa. In bocca il sorso è teso, agile e profondo. La trama tannica è finissima e perfettamente integrata con una spiccata vena minerale e una piacevole freschezza. Il finale è lunghissimo e balsamico. Buono già oggi, questo Barolo vanta un potenziale d'invecchiamento eccezionale di ben oltre 15-20 anni.

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