

"Educato" Chardonnay Langhe DOC 2025

2025



In Località Ginestra, una delle sottosezioni più famose e celebrate dell'intero Piemonte, a Monforte d'Alba, la famiglia Grasso gestisce i propri vigneti con scrupolo e una passione antica. Nel 1991 Elio Grasso decise di sfidare la tradizione piantando un vitigno internazionale su queste pendici. Nacque così il nome "Educatò". L'idea era chiara. Bisognava addestrare un'uva forestiera a rispettare l'identità del terroir di Langa, senza mai prevaricarlo. Le vigne crescono a circa 380 metri d'altitudine con ottima esposizione al sole. I terreni calcareo-sabbiosi donano ai grappoli un'impronta minerale spiccata. Le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte preservano profumi nitidi e una grande acidità. L'uva in questione è lo Chardonnay che nel calice regala una combinazione perfetta tra morbidezza fruttata e spina dorsale acida. In Langa la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano in piccole cassette per proteggere i frutti. Il mosto svolge la fermentazione alcolica direttamente in barrique di rovere francese e segue un affinamento di circa 7-8 mesi sui propri lieviti nelle stesse botti di legno. Il vino viene infine imbottigliato e riposa alcuni mesi prima di uscire sul mercato. Questa lavorazione calibrata dona struttura e cremosità senza nascondere il frutto originale. Giallo paglierino con riflessi dorati, al naso l'impatto è ricco e seducente. Emergono note di pesca gialla, mela matura e buccia d'agrumi. Poi profumi leggeri di burro fuso, nocciola tostata e vaniglia delicata. In bocca il sorso è ampio, avvolgente e piacevolmente morbido. Una viva freschezza sostiene il corpo e conduce a un finale lungo, sapido e minerale. A tavola il Langhe DOC Chardonnay Educatò ha tutte le carte in regola per stupire gli ospiti, ad esempio abbinandolo a dei tajarin ai funghi o accompagnando anche della carne bianca, senza mai sopraffarla.

Questa 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 av D.O.C. Educato, prodotto da Elio Grasso riesce ad armonizzare le sensibili tecniche 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 e Puvà spina sono seguite da ricami alle erbe aromatiche, e sono fatto di boschi e prati che ricompaiono 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.

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

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Chardonnay 100%

Gradazione 14.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 6 anni

Abbinamento Menù di pesce

Vinificazione Nasce da uve di chardonnay vinificate in purezza, le quali dopo la fermentazione maturano in botti di rovere francese per almeno sette mesi. Questo Langhe Chardonnay DOC, Educatore, prodotto da Elio Grasso, riesce ad armonizzare le caratteristiche peculiari del varietale, con gradevoli toni terziari lasciati dall'affinamento in legno. È davvero un bel bere.

Sensazioni Giallo paglierino intenso il colore. Al naso, la pesca bianca e l'uva spina sono seguite da ricami alle erbe aromatiche, e da leggeri ricordi minerali e di pepe bianco. Morbido il sorso, caratterizzato da una bella sapidità e da una gradevole e agrumata freschezza. Buona la lunghezza ed equilibrata la chiusura.

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