



ACQUISTATO IL

"Dei Grassi" Dolcetto d'Alba DOC 2025

2025

Eleganza e struttura



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	Dolcetto 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 6 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Fermentazione in acciaio, estrazione molto breve per preservare freschezza e colore.
Sensazioni	Vino di pronta beva, tannino molto fine e morbido. Al naso note fragranti di rosa canina, fiori d'arancio e fragolina di bosco. Al palato la sensazione è piena ed avvolgente, con note di frutta rossa matura, susina e fragola, con un lieve retrogusto di liquirizia.

Oggi ci troviamo a Monforte d'Alba, nel cuore pulsante della zona del Barolo. In questa terra di grandi rossi austeri, la famiglia Grasso coltiva le proprie vigne con una dedizione rigorosa e genuina. La particolarità della tenuta sta nella scelta di vinificare separatamente le singole parcelle per valorizzare ogni sfumatura del terreno. Il vigneto Dei Grassi gode di un'ottima esposizione a ovest e sorge su un suolo calcareo-sabbioso a circa 350 metri di altitudine. Qui il microclima è ideale. La brezza collinare e le forti escursioni termiche regalano uve sane, ricche di profumi e dotate di una bellissima acidità. Il Dolcetto è un'uva generosa ma delicata, caratterizzata da una maturazione precoce rispetto al Nebbiolo e da una buccia ricca di colore. Nelle mani di Elio e Gianluca Grasso si trasforma in un rosso di rara stoffa e pulizia. La vendemmia si svolge interamente a mano in piccole cassette. In cantina la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. L'affinamento dura circa 5-6 mesi, esclusivamente in acciaio per preservare la freschezza e l'integrità aromatica originale dell'uva, senza alcun passaggio in legno. Rosso rubino intenso con vivi riflessi violacei, il naso è un trionfo di frutti rossi freschi. Si avvertono la ciliegia succosa, la prugna e la mora di rovo, accompagnate da sottili note floreali di viola e da un finale leggermente mandorlato. In bocca è caldo, pieno e decisamente appagante. La trama tannica è fitta ma levigata, sostenuta da una fresca vena acida che invoglia subito a un altro sorso. Il finale è lungo, pulito e piacevolmente amarognolo. Accompagna bene un tagliere di salumi misti, tagliando la componente grassa soprattutto del salame. Ottimo abbinamento è anche quello con i ravioli del plin al ragù.

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.

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