



ACQUISTATO IL

"Gavarini" Nebbiolo Langhe DOC 2025

2025

Fresco, agile e di grande eleganza



Tra i filari di Monforte d'Alba al mattino, quando la nebbia autunnale avvolge delicatamente i grappoli prima della vendemmia. Qui il Nebbiolo trae la sua essenza più autentica. Ma procediamo con ordine. Siamo in Località Gavarini, uno dei versanti collinari più prestigiosi di tutta la zona del Barolo. Qui la famiglia Grasso lavora la terra con profondo rispetto. Il terroir di Gavarini si distingue per un terreno prevalentemente sabbioso e calcareo. L'altitudine di circa 350 metri e le ottime esposizioni solari creano un microclima ideale. Inoltre, le marcate escursioni termiche tra il giorno e la notte permettono alle uve di sviluppare profumi nitidi e un'acidità viva. Nebbiolo in purezza, le viti crescono su pendenze importanti. La vendemmia si svolge a mano in ottobre con una selezione scrupolosa dei grappoli migliori. In cantina la fermentazione alcolica si effettua in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Per preservare l'integrità del frutto e la giovinezza del vitigno, il vino affina in acciaio per circa 5-6 mesi prima del riposo in bottiglia. Nel calice rivela un colore rosso rubino trasparente con luminosi riflessi granati. Al naso, profumi di fragolina di bosco, lampone e ciliegia croccante. Si avvertono poi sfumature floreali di rosa canina e viola, accompagnate da un tocco speziato. In bocca l'ingresso è scattante, teso e piacevole. La viva acidità sostiene il sorso, mentre i tannini si rivelano setosi. Il finale è pulito, lungo e sapido. Accompagna bene una classica battuta di fassona al coltello, poiché la naturale acidità bilancia la morbidezza della carne. Si sposa a meraviglia anche con salumi tipici e un toma di media stagionatura.

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 Langhe. 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. Quelli tritati di ciliegia matura, per poi lasciare il posto a gradevoli spezie dolci e a soffici sfumature merlotate. Fresco e sapido in bocca, guidano da una trama tannica fitta ma ben levigata. Ottima la persistenza.

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Viene fatto fermentare in vasche di acciaio inox, e successivamente riposa, sempre in acciaio, fino al mese successivo alla vendemmia. Questo Langhe Nebbiolo DOC, di Elio Grasso, mostra un'interessante integrità di frutto, ed esalta le caratteristiche peculiari del varietale. Offre una bella beva, scorrevole ma appagante nel contempo. E davvero buono.

Sensazioni Rosso rubino all'occhio. Possiede un bouquet olfattivo in cui i sentori floreali di rosa si uniscono a quelli tritati di ciliegia matura, per poi lasciare il posto a gradevoli spezie dolci e a soffici sfumature merlotate. Fresco e sapido in bocca, guidano da una trama tannica fitta ma ben levigata. Ottima la persistenza.

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