



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Elio Grasso „Vigna Martina“ Barbera d’Alba DOC

Artikel-Nr: 120379

ANBAUGEBIET Italien / Piemont

REBSORTE(N) Barbera

KLASSIFIZIERUNG Barbera d’Alba DOC

ERZEUGER Elio Grasso

AUSBAU Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet. Tägliches umpumpen während der alkoholischen Gärung in Stahltanks sorgt für maximierte Extraktion. Nachdem der Biologische Säureabbau vollzogen ist, refit der Wein zu 50% in neuen und 50% in einjährigen französischen Barriques. Nach der Abfüllung lagert der Wein noch mindestens acht Monate auf der Flasche.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Im Glas präsentiert sich der Wein in rubinroter Farbe. Er besticht durch seine Fruchtaromen und seine Würze. In der Nase findet man schöne Vanille- und Granatapfelaromen. Am Gaumen ist er angenehm voll und zeigt eine wunderbare mineralische Note.

SERVIEREMPFEHLUNG idealer Begleiter zu Pasta mit würzigen Saucen und italienischen Fleischspezialitäten

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Als Elios Vater Giuseppe 1983 mit 92 Jahren verstarb, stand Elio vor der Frage, seine Karriere in einer Turnier Bank fortzusetzen, oder auf das Familienweingut in Monforte d’Albe zurückzukehren, auf dem er seine Kindheit verbracht hatte. Er entschied sich gegen die Abgase und die Hektik der pulsierenden Metropole und für die 18 Hektar feinste Nebbiolagen, welche zu den besten Piemonts zählen. Er renovierte das Weingut und brachte die Weinberge in mühevoller Kleinstarbeit auf Vordermann. Er lernte von Jahrgang zu Jahrgang seine Lektionen und steuerte konsequent nach wo immer er den Eindruck hatte, noch hinterher zu hinken. Heute ist er da, wo er hin wollte: ganz oben. Seine Baroli zählen zum Besten, was das Piemont zu bieten hat und der Gambero Rosso verleiht ihnen in schöner Regelmäßigkeit seine drei Gläser.

