



ELIO GRASSO

## ELIO GRASSO

Элио Грассо

Винодельческое хозяйство Elio Grasso одно из немногих, основанных до II Мировой войны. Это небольшой семейный домен, ведущий историю с 1928 года, располагает 14 га виноградников в южной части аппелласьона Бароло. Три члена семьи – Элио, его супруга Марина и сын Джанлука, ведают всеми работами на виноградниках и в погребах. В качестве консультанта был приглашен талантливый энолог Пьеро Балларио.

Уникальные терруары холмов коммуны Монфорте д'Альба, позволяют получать вина изысканные и тонкие, но с огромным потенциалом хранения. Элио не делает базового бароло, а подчеркивает разнообразие характеристик сорта неббиоло в винах с трех отдельных крью.

### ВИНА ХОЗЯЙСТВА:

#### Белые вина:

Langhe Chardonnay DOC Educatò

#### Красные вина:

Barolo DOCG Gavarini Vigna Chiniera

Barolo DOCG Ginestra Casa Mate

Barolo DOCG Runcot



**LANGHE CHARDONNAY DOC EDUCATO**

Ланге Шардоне DOC Эдукато

**АППЕЛЛАСЬОН:** Langhe Chardonnay DOC.**СОРТА ВИНОГРАДА:** шардоне.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** винификация и выдержка во французском дубе.**ДЕГУСТАЦИЯ:** полнотелое шардоне соломенно-желтого цвета с нотками дуба и экзотических фруктов в букете. Хорошо сбалансированная кислотность придает живой характер, приятное богатое послевкусие.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к блюдам из рыбы, морепродуктам, белому мясу.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 10–12°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2007	0,75	13,0

**BAROLO DOCG GAVARINI VIGNA CHINIERA**

Бароло DOCG Гаварини Винья Киньера

**АППЕЛЛАСЬОН:** Barolo DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** неббиоло.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 24-х месяцев в бочках из славонского дуба. Выдержка в бутылках — 10 месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** темный рубиново-охристый цвет. В аромате удивительное разнообразие ягодных оттенков: земляника, вишня, малина. Полнотелое вино с бархатистыми танинами, прекрасно структурированное, с долгим послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подойдет к разнообразным мясным блюдам под соусами, сырам, ризотто.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	14,0

**BAROLO DOCG GINESTRA CASA MATE**

Бароло DOCG Жинестра Каза Мате

**АППЕЛЛАСЬОН:** Barolo DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** неббиоло.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 24-х месяцев в бочках из славонского дуба. Выдержка в бутылке — 8–10 месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** темно-рубиновый цвет. В букете удивительные ароматы сухой травы, ежевики и корицы. Вино плотное, полнотелое, со вкусом фруктов и джема, с крепкими танинами и длительным мягким послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** подавать к говядине средней прожарки, блюдам с трюфелем, тартару из говядины, каре ягненка.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2004	0,75	14,5



**BAROLO DOCG RUNCOT**

Бароло DOCG Рункот

**АППЕЛЛАСЬОН:** Barolo DOCG.**СОРТА ВИНОГРАДА:** неббиоло.**ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА:** выдержка в течение 28–30 месяцев в новых барриках из французского дуба. Выдержка в бутылке — 18 месяцев.**ДЕГУСТАЦИЯ:** глубокий рубиново-красный цвет. В аромате тона лесных ягод, ежевики, черники и малины, с нотками ванили. Полнотелое объемное вино, с бархатными танинами и шелковистым послевкусием.**ГАСТРОНОМИЯ:** хорошо сочетается с блюдами из телятины и говядины на гриле, твердыми сырами.**ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ:** 18°C.

Год урожая	Объем, л	Алкоголь, %
2000	0,75	14,5

