



## Dolcetto d'Alba, Dei Grassi 2022

**Producent:** Elio Grasso  
**Område:** Piemonte  
**Land:** Italien  
**Alkohol:** 13,5  
**Drue:** Dolcetto

Dolcetto er typisk vinen, som vinbønderne i Piemonte ofte selv drikker til hverdag.

For selvom de jo ellers har gode muligheder for at drikke Nebbiolo, har de (som mange af os andre) også bare behov for at drikke de mere "nemme" vine.

Om det skyldes, at man forventer Barolo/Barbaresco-lignende vine, når nu producenterne oftest er kendte for dette, skal være usagt. For det må man absolut ikke sammenligne Dolcetto med.

Nej, [Dolcetto](#) er typisk noget helt andet - en saftig, let-drikkelig og dejlig ukompliceret sag. Den perfekte Pizza-vin, om man vil - som man her i Danmark noget uforstående ikke rigtigt har taget til sig endnu.

Elio Grasso producerer hvert år i omegnen af 7000 flasker Dolcetto fra den ca. 1.5 ha store kalkstenrige mark beliggende i Monforte på en sydvendt skråning 280 meter over havet. De op til 30 år gamle vinstokke dyrkes efter økologiske principper (uden at være certificeret) og høstes selvfølgelig ved håndkraft.

Vinificeringen starter med en gæring på temperaturkontrollerede ståltanke over 5-6 dage med daglig omrøring, hvorefter vinen også lagres på stål indtil aftapning i maj-juni det efterfølgende år.

### **Vinbeskrivelse:**

Vinens klare røde farve efterfølges af charmerende aromaer af røde bær, blomster og skovbund.



I munden ruller den saftige, middelkoncentrerede frugt blødt over tungen, mens den sprællende syre skaber friskhed og lyst til endnu et glas.

En drikkevenlig og charmerende Dolcetto fra en af områdets topproducenter.

**Druesammensætning:**

Dolcetto

**Beskrivelse af producenten**

I Barolo-distriktet - tæt ved Monforte d'Alba - ligger Elio Grasso. Bedre beliggenhed kan man ikke ønske sig. Ikke blot på grund af udsigten, som er formidabel, men også på grund af terroiret, som giver mulighed for skabe fremragende vine. Elio Grasso regnes som en af topproducenterne i Barolo.

Elio Grasso and his son Gianluca have created one of the finest vineyards and wineries in the Langhe today. The energy shared by this dynamic father and son team demonstrates that no ambition is too far stretched or lofty - as long as there is a will for hard work.

- Robert Parker's Wine Advocate

Det er Elio og sønnen Gianluca som sammen er ansvarlige for vinfremstillingen, selvom hele familien er involveret i driften. Familien råder over 18 hektar vinmarker, hvor der dyrkes Nebbiolo, Barbera, Dolcetto og en lille smule Chardonnay. Der produceres årligt ikke over 90.000 flasker, hvilket er et niveau, der betyder, at familien stadig selv kan overkomme og overskue alle processer.

Elio Grasso producerer tre forskellige Baroloer i ret begrænsede mængder - alle fra marker i kommunen Monforte d'Alba. Barolo-vinene fra Monforte er kendte for deres maskuline, bredskuldrede og tanninrige stil. Til tider utilnærmelige - og til tider helt unikke. Søren Frank (Berlingske og forfatter af bogen "Barolo, vinene fra Alba") beskriver Monforte-kommunen som "Landet af jord, sveske og lakrids", hvilket rammer vinoplevelsen meget godt. Det er strukturerede Baroloer med en imponerende lagringsevne - og her er Elio Grassos Baroloer ingen undtagelse!



Elio Grasso begyndte i 1978 selv at producere Barolo. Før dette blev druerne solgt til kult-producenten Giacomo Conterno. Elio Grassos ejendom er smukt placeret midt i den kendte Ginestra-mark, hvor der produceres tre forskellige Baroloer. Fra Chiniera-marken laves Gavarini Vigna Chiniera. Jordbunden i Gavarini-marken indeholder en ret stor andel af sand, hvorfor der her er tale om Elio Grassos mest feminine Barolo. Vel at mærke set ud fra et Monforte-perspektiv - og dermed er der selvfølgelig ikke tale om en decideret let vin!

Fra Ginestra marken laves den mere kødfyldte Ginestra Casa Maté. Ginestra-marken bidrager generelt til nogle særdeles koncentrerede Baroloer. Dette gælder også Grassos topvin, Barolo Riserva Runcot, som er en særledes koncentreret og barrique-lagret vin. Runcot macereres i op til hele to måneder, hvorefter den lagrer 45 måneder. Her er der virkelig tale om en unik vin, som anmelderne også beskriver.