



Langhe Chardonnay, Educato 2022

Producent: Elio Grasso
Område: Piemonte
Land: Italien
Alkohol: 14,5
Drue: Chardonnay

Fra en sølle 1 ha. sydøstvendt parcel med ca. 30 år gamle vinstokke på den famøse Gavarini-mark i Monforte D'Alba laver Grasso ca. 7.000 flasker af denne fremragende, sprøde Chardonnay.

Chardonnay-stokkene er plantet i mere end 400 meters højde og er kendetegnet ved sit store indhold af kalksten og sand. Kalksten er ofte lig med glade vinbønder - og her er Grasso ingen undtagelse. For i dette tilfælde giver det nemlig denne herlige hvidvin sin elegante sprødhed.

Gianluca Grasso ønsker at frembringe en sprød og mineralsk Chardonnay. Derfor håndhøstes druerne i starten af september i de kølige morgentimer, så friskheden bevares bedst muligt. Vinen gennemgår ikke malo. Desuden benyttes ingen battonage - og lagringen foregår på en kombination af stål og franske barrique.

Vinbeskrivelse:

År efter år ser vi bare, at den moderne stil i Educato bliver nedtonet til fordel for det mere klassiske udtryk. En stil, der virkelig klæder den og får den til at fremstå langt mere elegant.

Educato er en fokuseret og sprød Chardonnay frembragt af en af Monfortes bedste Barolo-producenter. En vin, som både har frugt, fokus og mineralitet.

Vinen står strågul i faven med fintslagne aromaer af citrus, fersken, hvide blomster og brødkrumme, mens den i munden viser både fyldig frugt, saftig syre-friskhed og knasende sprød mineralitet.



En skoleeksempel på, at der sagtens kan laves elegant Chardonnay i Barolo-land!

Druesammensætning:

Chardonnay

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.