

## Elio Grasso Barolo Runcot Вино Элио Грассо Бароло Рункот, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт, Бароло

**Производитель:** Elio Grasso

**Сортовой состав:** Неббиоло

**Выдержка:** после малолактической ферментации вино выдерживается в бочках из французского дуба (50% легкий обжиг и 50% средний обжиг). Бутилирование обычно происходит в августе, после чего вино проходит дополнительную выдержку в подвале в течение 18-24 месяцев перед реализацией

**Особенность:** средний возраст лоз 25 лет, виноград собирается во второй половине октября с 1,8 га одноименного виноградника, расположенного на высоте 300-350 м над уровнем моря и имеющего южную экспозицию, система оформления лозы — гюйо

**Крепость:** 14,5%об.

**Цвет:** рубиново-красный

**Аромат:** сложный и многогранный аромат вина представлен гармоничным переплетением оттенков спелых красных ягод, цветов фиалки, кондитерских специй, табака, дерева и дегтя

**Вкус:** богатый, округлый, сбалансированный и структурированный, с шелковистой текстурой, выразительной кислотностью, напористыми танинами и нотами зрелой вишни, сливы, табака, звездчатого аниса, корицы и ментола в удивительно долгом, стойком послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** гармонирует с твердыми пикантными сырами, дичью, красным мясом и блюдами итальянской кухни



Elio Grasso – небольшое семейное предприятие, которое ведет свою историю с начала XX века. Первые шаги в области виноделия были сделаны дедом нынешнего управляющего винодельней в 1920-х годах. Он выращивал виноградники, продавал вино и даже не подозревал, каким сокровищем обладает. Сейчас хозяйством руководит Элио Грассо. С юных лет Элио отличался от всех своих сверстников. Он всегда старался сделать все по-своему, найти новый подход к привычным вещам. Это качество характера ярко проявилось в момент выбора будущей профессии. Он, вопреки воле своих родителей, уехал из родного Ланге и начал строить свою карьеру с нуля. В итоге он стал успешным банкиром.

Когда же Элио вернулся в Пьемонт, его внимание внезапно привлекли местные особенности производства вина, которые не менялись на протяжении уже многих десятков лет и уже считались некой традицией. Тогда банкир решил организовать свое производство вина, отличающееся от существующего в Пьемонте. Это решение далось ему непросто. Он в течение многих лет собирался продать винодельню отца, но так и не решился расстаться с землей. И в 1978 году Элио окончательно осел на родной земле. Чуть позже он поймет, насколько был прав в своем решении.

Для того, чтобы в корне изменить традиционные способы виноделия ему пришлось, прежде всего, поменять бочки, изменить способ винификации сорта Барбера и высадить новый для этого края сорт Шардоне.

Вина Elio Grasso очень быстро стали популярны на родине. Когда же пришло время выходить на международную арену, Элио очень пригодились знания английского языка, которым он владел просто прекрасно. Все переговоры с международными партнерами винодел вел в то время самостоятельно. А самого Элио многие критики и специалисты в области виноделия называют одним из самых перспективных виноделов в мире.

Постепенно к руководству винодельней присоединяется и новое поколение в лице сына Элио – Джанлуки Грассо. Джанлука так же, как и его отец старается идти своим путем. Он не считает нужным пиарить винодельню и любит говорить, что его место на винограднике. Интервью он также не любит давать. Да это все и не нужно винам Elio Grasso. Хорошее вино, как считает Элио, продает себя само. И продукция Elio Grasso – яркий тому пример. Несмотря на отсутствие рекламы, вина все время не хватает. У компании периодически появляются новые заказчики, а поэтому в скором времени можно ожидать расширения владений Elio Grasso.