



Fabio Gea

Back Grin

2019

Italie



Appellation :

Vino Rosso

Cépage :

100% Grignolino

Terroirs :

Sols argiles

Région :

Piémont

Degré alcoolique :

13% vol

Elevage :

Amphores en porcelaine



Histoire :

Dès 2010, le géologue Fabio Gea réanime deux petites vignes anciennes qui appartiennent à sa famille situées à Bricco di Neive sur la commune de Barabresco. Le jeune vigneron piémontais oscille entre tradition et innovation. La tradition, il s'y conforme en l'honneur de son grand-père, Notu, qui a élevé ses vignes dans le plus grand respect de l'écosystème pour conserver toute la pureté du fruit.

C'est ainsi que Fabio, dans son petit domaine de Neive, bichonne son hectare et demi de vignes de 25 à 90 ans d'âge de dolcetto, barbera ainsi que du très noble nebbiolo au sein de Barabresco.

Description :

Ce vin fait partie de l'histoire des cépages autochtones cultivés depuis l'antiquité dans le secteur du Monferrato. Le Grignolino n'est comparable à aucun autre vin, il s'agit d'un vin rouge aux caractéristiques très originales. Ce cépage se caractérise par une robe claire, une bouche fraîche aux tannins fins, mais présents.

Back Grin offre un nez intense et fruité qui se développe sur des notes de rose, violette et sous-bois. La bouche est vive en attaque, pour devenir souple et gourmande avec une belle persistance.

Accords :

Viandes grillées

Charcuteries

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

