

# PIER PAOLO GRASSO MOROSO "MACERATED" LANGHE ARNEIS DOC

2021 / 75 cl



## Pier Paolo Grasso

Pier Paolo Grasso verkörpert diejenigen, die mit Liebe und Leidenschaft arbeiten und echte Aufmerksamkeit in jede Interaktion investieren. Sein Engagement für sein Handwerk zeigt sich in jeder Geste, insbesondere wenn man die Schlüsselemente seines Lebens betrachtet: den Weinberg, den Keller und seine Lebenspartnerin Sara. Obwohl er sparsam spricht, trägt jedes Wort tiefe Bedeutung und Gewicht. In einer Welt unterschiedlicher Kommunikatoren sticht Pier Paolo als jemand hervor, der sich hingebungsvoll seiner Arbeit widmet, jede Sekunde seiner Arbeit schätzt und die Essenz jeder gesprochenen und ungesprochenen Äusserung schätzt.

Der in Treiso ansässige Pier Paolo Grasso nimmt sich Zeit für die Herstellung seiner Weine.

Pier Paolo, der Winzer in der dritten Generation in Treiso (CN), stammt aus einer Familie, die in der Weinproduktionsregion Barbaresco Docg tief verwurzelt ist. Generationen des Weinanbaus in Treiso, Barbaresco, Neive und San Rocco Seno d'Elvio di Alba bezeugen ihre Verbundenheit mit Tradition und der Region. Die Gründung der Azienda Vitivinicola Pier im Jahr 2000, später umbenannt in Pier Paolo Grasso, markierte eine neue Ära. Durch die Vinifizierung, Abfüllung und Vermarktung ihrer eigenen Trauben setzte Pier Paolo auf Innovation und legte dabei Wert auf Qualität. Seit Beginn prägt seine unerschütterliche Strebsamkeit nach Exzellenz in Weinberg und Keller seine Herangehensweise an die Herstellung aussergewöhnlicher Weine.

<b>Trinkreife</b>	bis 2026
<b>Traubensorten</b>	Arneis
<b>Passend zu</b>	Ein grossartiger Meditationswein, der hervorragend zu gebackenem Fisch wie Dorade und Wolfsbarsch.
<b>Degustationsnote</b>	Nur in den besten Jahrgängen entscheidet sich Pier Paolo Grasso dafür, die Schalen in der Maische zu mazerieren. Das Ergebnis ist ein Wein von leuchtend goldgelber Farbe, der sich in der Nase mit Noten von getrockneten Pfirsichen und Aprikosen, Papaya und Ingwer, Orangenschale und Bergamotte öffnet. Am Gaumen ist er schmackhaft, kräftig und sehr frisch mit salzigen Noten im Abgang, die an den maritimen Ursprung dieser Böden erinnern.

