LANGHE ARNEIS DOC

2024 / 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 Schlüsselelemente 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.

Hinweis: enthält Sulfit

Trinkreife	bis 2026
Traubensorten	Arneis

Passend zu	Apéro, Asiatisch, grillierter Fisch, Meerfisch & Meeresfrüchte
Degustationsnote	Der Langhe Arneis von PierPaolo Grasso präsentiert sich mit einer frischen, klaren Struktur und einem verführerischen Duft von weissen Blüten, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt er eine harmonische Balance zwischen fruchtiger Frische und einer zarten mineralischen Note. Der Abgang ist lebendig und langanhaltend, was den Wein zu einem idealen Begleiter für leichte Gerichte wie Fisch oder frische Salate macht. Dieser Arneis verkörpert die Eleganz und Raffinesse des Piemont auf wunderbare Weise und ist ein wahres Meisterwerk der Region.

WEIN DEPOT