

Valentine

“Valentine” è il frutto del desiderio di Valentina, la secondogenita di Casa Baio e nonché la sua sperimentazione di vinificazione diretta con l’uva Chardonnay.

Nata tra le vigne e la cantina come le sue sorelle Paola e Federica, in una famiglia di artigiani del vino e viticoltori, Valentina riscopre a 24 anni l’innata passione per questo vitigno.

Dopo qualche anno dal diploma alla Scuola Enologica di Alba e attività presso la cantina di famiglia, Valentina parte alla scoperta della Borgogna nel 2013 e grazie al **Domaine De Montille** (una delle più grandi firme della Borgogna e del mondo) ha la possibilità di lavorare per qualche mese durante la vendemmia .

In questa piccola cantina, nel paese di Meursault, inizia l’avventura alla scoperta della vinificazione francese e della sua vera passione.

L’embrione “Valentine” e le sue prime sperimentazioni nascono negli anni seguenti e al suo ritorno a Ca’ del Baio dove papà Giulio Grasso gli lascia il permesso di sperimentare una piccola parte secondo “la ricetta borgognona”.

Partendo dalle vigne più vecchie di Chardonnay piantate a Treiso nel 1985 su un terreno bianco, calcareo con marne sabbiose ed esposizione Nord-Est , l’uva che arriva in cantina, viene pressata e dal mosto ottenuto viene eseguita una decantazione di una notte a temperatura ambiente.

Proprio qui, nella fase di “soutirage” dalla vasca ai due tonneaux da 500 litri di rovere francese che si caratterizza il processo di fermentazione e il metabolismo dei lieviti fa partire la trasformazione dello zucchero in alcol.

Essenziale per rispettare la purezza dell’uva e il suo equilibrio con il legno.

L’intero proseguimento viene poi accompagnato da qualche “batônnage” settimanale per arricchire e rimescolare il vino con le sue fecce nobili.

Il primo travaso **dal legno al acciaio** viene poi fatto quanto più possibile con l’avvicinarsi della nuova annata, dove il vino viene ancora fatto riposare qualche mese (ed è qui che il vino acquista **tensione verticale**) prima di essere imbottigliato senza filtrazione.

Tutto viene fatto per poter garantire la massima qualità e per poter avvicinarsi alla **silhouette degli Chardonnay di Saint Aubin** (vera passione di Valentina) vini dall'eleganza complessa e unica con bouquet fresco, che ricorda la pietra bagnata, l'olio di limone, il miele dal sapore salino e sapido in fondo.

Dal millesimo 2021, l'etichetta del Valentine cambia grafica e si uniforma ad un quadro alla quale Valentina si sente molto legata: "The Dreams" creato dall'artista e pittore cinese Gao Xiang nel 2014.

Il senso del quadro e il sogno di realizzare un vino con precise caratteristiche, rivelano un'ispirazione comune e affine. Da qui, come una sorte di "serendipity" e quindi scoperta nasce il nuovo volto di Valentine.