

# Barbaresco Autinbej 2022: l'eccellenza sostenibile di Ca' del Baio nelle Langhe

scritto da Redazione Wine Meridian | 14 Ottobre 2025



*Ca' del Baio rappresenta oltre 150 anni di dedizione viticola nelle Langhe. Guidata da tre sorelle, l'azienda unisce tradizione e sostenibilità, producendo vini da uve proprie. Il Barbaresco Autinbej 2022 è l'espressione più raffinata di questa visione: un vino elegante e complesso, perfetto abbinamento tra territorio e maestria.*

La storia di Ca' del Baio affonda le radici nel 1870, quando Giuseppe Grasso si trasferisce a Treiso di Barbaresco, nella Cascina Vallegrande, con i suoi quattro figli. La vera vocazione viticola della famiglia inizia nel 1921, con Luigi Grasso che dà avvio alla prima vinificazione per la famiglia e per la vendita locale. Da allora, la famiglia Grasso ha

dedicato più di un secolo alla coltivazione e allo studio della relazione tra territorio e varietà, accumulando un bagaglio unico di expertise attraverso ricerca e sperimentazione continua.



Oggi,  
, alla  
qua  
ra  
tag  
ge  
ne  
ra  
zi  
on  
e,  
l'  
az  
ie  
nd  
a  
è  
gu  
id  
at  
a  
da  
tr  
e  
so  
re  
ll  
e:  
Pa

ol  
a,  
Va  
le  
nt  
in  
a  
e  
Fe  
de  
ri  
ca  
Gr  
as  
so

.

Fi  
gl  
ie  
di  
Gi  
ul  
io  
e  
Lu  
ci  
an  
a,  
an  
co  
ra  
at  
ti  
vi  
al  
lo  
ro

fi  
an  
co  
,

le  
tr  
e  
so  
re  
ll  
e  
pi  
em  
on  
te  
si  
se  
gu  
on  
o  
pe  
rs  
on  
al  
me  
nt  
e  
og  
ni  
as  
pe  
tt  
o  
de  
ll  
a  
te

nu  
ta  
,

da  
i

31  
et

ta  
ri

di  
vi

gn  
et

i  
di

st  
ri

bu  
it

i  
tr

a  
Ba

rb  
ar

es  
co

e  
Tr

ei  
so

fi  
no

al  
la

vi  
ni

fi  
ca  
zi  
on  
e,  
da  
ll  
a  
co  
mm  
er  
ci  
al  
iz  
za  
zi  
on  
e  
al  
l'  
ac  
co  
gl  
ie  
nz  
a.

Il nome stesso dell'azienda racconta una storia affascinante. Nata come "Tenuta Vallegrande", ha assunto ufficialmente il nome "Ca' del Baio" – ovvero "la casa del Baio" – verso la fine degli anni '80. L'origine risale agli anni '60, quando due cavalli di colore baio (dal mantello rosso scuro e crine nero) vivevano in cascina. Gli abitanti del luogo iniziarono così a chiamare la proprietà "Ca' del baio", un nome che la famiglia decise di fare diventare ufficiale per celebrare questo legame con l'animale tanto amato.

Ci  
ò  
ch  
e  
ca  
ra  
tt  
er  
iz  
za  
,



de  
l  
Ba  
io  
è  
il  
su  
o  
im  
pe  
gn  
o  
ve  
rs  
o  
un  
a  
vi  
ti  
co  
lt  
ur  
a  
gr  
ee

n  
e  
so  
st  
en  
ib  
il  
e.  
L'  
az  
ie  
nd  
a  
ri  
sp  
et  
ta  
il  
di  
sc  
ip  
li  
na  
re  
“T  
he  
Gr  
ee  
n  
Ex  
pe  
ri  
en  
ce  
”,  
un  
a

ce  
rt  
if  
ic  
az  
io  
ne  
ch  
e  
ga  
ra  
nt  
is  
ce  
pr  
at  
ic  
he  
ag  
ro  
no  
mi  
ch  
e  
in  
no  
va  
ti  
ve  
ed  
ec  
os  
os  
te  
ni  
bi  
li

.  
Co  
me  
di  
ch  
ia  
ra  
no  
le  
tr  
e  
so  
re  
ll  
e:  
“N  
on  
po  
ss  
ia  
mo  
pe  
ns  
ar  
e  
di  
pr  
od  
ur  
re  
vi  
ni  
di  
al  
ta  
qu  
al

it  
à,  
da  
si  
ng  
ol  
e  
vi  
gn  
e,  
se  
nz  
a  
pe  
ns  
ar  
e  
a  
co  
me  
sa  
lv  
ag  
ua  
rd  
ar  
e  
qu  
el  
lo  
ch  
e  
è  
il  
no  
st  
ro

pa  
tr  
im  
on  
io  
pi  
ù  
im  
po  
rt  
an  
te  
:  
la  
na  
tu  
ra  
."

Le soluzioni agronomiche adottate sono concrete e consapevoli: l'azienda ha abolito concimi chimici e diserbanti di sintesi, applicando regolarmente il sovescio tra i filari secondo l'antica tradizione locale. Si diffondono insetti pronubi e essenze erbacee e floreali, mentre vengono collocati nidi per gli uccelli funzionali alla coltura. In vigna, il lavoro è condotto con un approccio "sartoriale" che mira a uno sviluppo vegetativo equilibrato per ogni pianta. In cantina, l'azienda privilegia lieviti autoctoni nelle fermentazioni e limita l'uso di anidride solforosa al minimo indispensabile.

## **Barbaresco Autinbej 2022: La Quintessenza del Terroir**

Il Barbaresco Autinbej 2022 rappresenta l'espressione più raffinata della visione di Ca' del Baio. Il nome "Autinbej" – le vigne più belle e soleggiate – racconta da solo la qualità e la cura che l'azienda riserva a questo vino. Nasce infatti

dall'assemblaggio dei Cru più pregiati della tenuta, distribuiti su tre diverse esposizioni e quote: un vero ritratto delle Langhe in bottiglia.

Affinato per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri, l'Autinbej 2022 si distingue per un profilo aromatico raffinato e complesso. Al naso emergono sentori eleganti di lampone e confettura, accompagnati da note floreali di violetta. Questi tratti fruttati si accompagnano a note speziate dolci e accenni di cacao, creando una sinfonia olfattiva di grande eleganza.

In bocca, il vino rivela tutta la sua struttura e personalità. Un tannino setoso e perfettamente integrato conferisce armonia immediata senza sacrificare profondità e longevità. L'intensità fruttata e la struttura generale lo rendono un vino di grande versatilità.

Elegante già a tre anni dalla vendemmia, il Barbaresco Autinbej 2022 promette di evolvere positivamente per altri 10-15 anni, rivelando nel tempo tutta la sua complessità. È un vino che merita di essere seguito nel tempo, scoprendo come il territorio si esprima attraverso l'invecchiamento.

Per quanto riguarda gli abbinamenti, la struttura e l'intensità fruttata dell'Autinbej lo rendono perfetto con i piatti della tradizione piemontese: dalle carni rosse e dalla selvaggina (lepre, fagiano, cacciagione) ai formaggi stagionati, fino ai piatti a base di tartufo e funghi, dove esprime tutta la sua raffinatezza.

Come dichiarano Valentina, Paola e Federica Grasso: "Autinbej è il risultato del nostro impegno in vigna che racconta la vocazione del territorio. Un vino di grande eleganza, equilibrio e personalità, capace di raccontare il nostro Terroir e la nostra visione."

Il Barbaresco Autinbej 2022 è dunque molto più di un vino: è il distillato di oltre un secolo di dedizione familiare, di

una visione consapevole della sostenibilità e di una profonda connessione con le colline delle Langhe. È la prova tangibile di come la qualità nasca dal rispetto del territorio e dalla maestria di chi, generazione dopo generazione, sa ascoltare ciò che la terra ha da dire.

---

## Punti chiave

- **Ca' del Baio** è guidata da tre sorelle Grasso alla quarta generazione familiare, con oltre 150 anni di storia viticola nelle Langhe.
- **L'approccio green** certificato "The Green Experience" elimina chimici e diserbanti, favorendo biodiversità e sostenibilità ambientale totale.
- **Barbaresco Autinbej 2022** assembla i Cru più pregiati con profilo aromatico raffinato: lampone, violetta, note speziate e tannino setoso.
- **Longevità garantita:** elegante a 3 anni, promette evoluzione positiva per altri 10-15 anni di invecchiamento straordinario.
- **Versatilità culinaria:** perfetto con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati, tartufo e funghi tipici piemontesi.