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 quarta generazione, l'azienda è guidata da tre sorelle: Pa

ola, Valentina e Federica Grasso. Figlie di Giulio e Luciana, ancora attivi allo ro

fianco, letre sorelle piemontesi seguono personalmente ogni aspetto della 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.

Ciò che caratterizza Ca’ del Baio è il suo impegno verso una viticoltura green



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

patrimonio più importante: la natura.”

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.