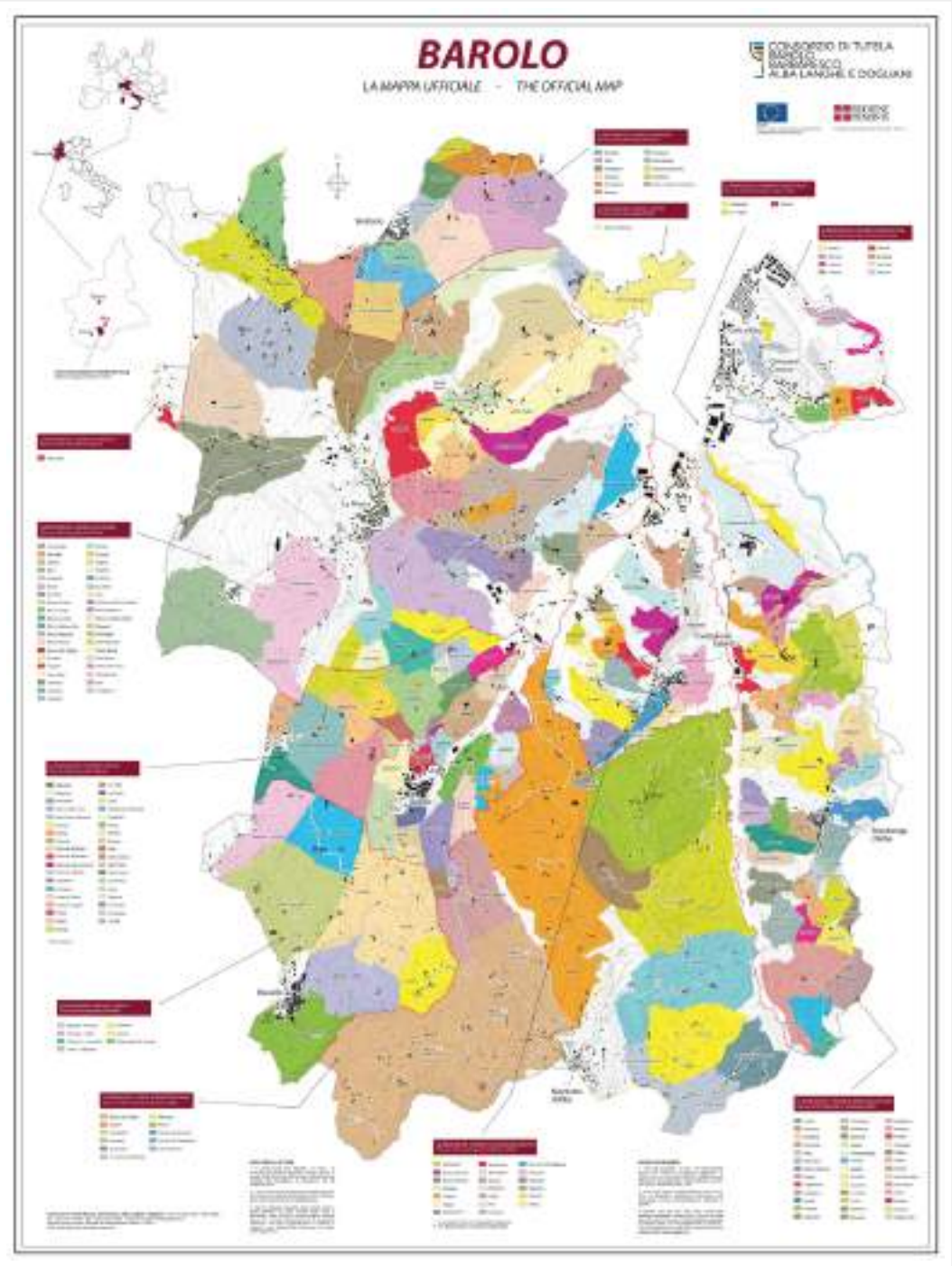
I migliori vini Barolo 2018 e Riserva 2016 assaggiati all’anteprima Nebbiolo Prima 2022

Una coppia di annate votate alla finezza come, purtroppo, se ne trovano sempre meno di frequente anche in areali vocati come quello del Barolo, in cui i cambiamenti climatici sia per latitudine che grazie alle peculiarità varietali incidono lievemente meno che in altre aree dell’enografia italica.

Qui di seguito, per comodità di lettura, ho estrapolato dal report generale dei vini assaggiati alla recente anteprima Nebbiolo Prima le mie selezioni dei soli Barolo 2018 e Barolo Riserva 2016.



Annata 2018 nell’areale del Barolo Docg

Dopo la siccitosa e calda 2017 l’inverno lungo e piovoso che apre l’annata 2018 è stato fondamentale. Le temperature invernali sono state al di sotto della media degli ultimi anni. Il germogliamento è stato uniforme e non si sono registrati problemi da gelate tardive. La primavera è stata molto piovosa e fresca, confermando un andamento vegetativo non anticipato come nell’annata precedente. Le piogge di maggio e inizio giugno hanno, però, comportato problemi nella gestione fitosanitaria dei vigneti ma la peronospora è stata contenuta abbastanza bene dai vignaioli locali. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo regolare ed in condizioni climatiche ottimali, tanto che il carico, dopo la scarsa 2017, è tornato ad essere buono se non buonissimo. E’, infatti, stato opportuno diradare per riportare le

produzioni entro i range dei disciplinari della varie denominazioni coinvolte. Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale ed a partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di stabilità, ha favorito la maturazione delle uve senza però determinare anticipi vendemmiali. Il mese di settembre ha manifestato un andamento climatico positivo confermando un ciclo vegetativo medio-lungo per i Nebbioli di Barolo. Le rese sono state in linea con i parametri dei disciplinari ma, in alcuni vigneti, il caldo anomalo registrato nel 2017 nel periodo della differenziazione delle gemme a frutto ha portato a un percettibile calo che, però, non ha compromesso in alcun modo la qualità. Nell'areale del Barolo le gradazioni zuccherine sono aumentate nell'ultimo periodo della stagione così come si è vista un'accelerazione della maturità fenolica che ha consentito di arrivare a vendemmia con parametri eccellenti. I pH sono tendenzialmente moderatamente nel Barolo e l'equilibrio generale ha permesso di portare in anteprima vini con un buon bilanciamento fra struttura e acidità e una buona longevità potenziale. Un'annata non semplice in termini di gestione agronomica ma, sicuramente, positiva e meno estrema della 2017.

Barolo Docg 2018

Bricco Maiolica – Barolo Docg 2018 – "Contadin" (Comune: Diano d'Alba) – Piglio classico, armonico, senza eccessi. Sorso coerente, caparbio ma non rigido. Tannini ben definiti e finale deciso nella persistenza sanguigna. Un lieto incontro fra tadizione e consapevolezza contemporanea.

Curto Marco – Barolo Docg 2018 – MGA Arborina (Comune: La Morra) – Frutto scuro, fine la viola, con note di sottobosco ad arricchire un naso tipico ed equilibrato. Bilanciato anche il sorso che, alla buona struttura, abbina uno slancio lineare e profondo. Tannini fitti e buona persistenza. Bottiglia che da l'idea di lasciarsi bere con grande piacevolezza, nonostante il suo buon potenziale d'invecchiamento.

Mauro Molino – Barolo Docg 2018 – MGA Conca (Comune: La Morra) – Il frutto fresco e la rosa non sono affatto occlusi dalle note boisé in via di integrazione. Il sorso è integro, di buon nerbo. La trama tannica è ben delineata e il finale è saporito. Un Barolo di notevole prospettiva, a cui il vetro può far solo bene!

Olivero Mario – Barolo Docg 2018 – "VigneUnite" (Comune: La Morra) – Coerente con annata e varietale sotto ogni aspetto. Vino completo e lineare, senza sbavature di sorta. Tannini cesellati e finale tra terra e sale. Una delle conferme di quanto, spesso, i Barolo "classici" da assemblaggi di più vigne possano trovare equilibri con una costanza impossibile da chiedere in tutte le annate a molti "cru".

Crissante Alessandria– Barolo Docg 2018 – MGA Galina – Buona espressività di frutto e fiore, spezia ben dosata e lievi accenni agrumati. Il sorso è fiero, compatto ma in grado di buona distensione. Tannini in via di definizione e finale sapido. Un Barolo che si farà attendere ancora un po', ma ne varrà la pena!

Burzi Alberto – Barolo Docg 2018 – (Comune: La Morra) – Armonia e finezza, in un Barolo che gode di buona maturità di frutto ma preserva notevole freschezza di sorso. Dinamico e vibrante, con tannini cesellati e buona ematicità in chiusura. Una delle bottiglie che ordinerei al ristorante sin da ora!

Rocche di Costamagna – Barolo Docg 2018 – MGA Rocche dell'Annunziata (Comune: La Morra) – Piglio classico con un frutto sotteso e una rosa di grande finezza. Note di incenso e lieve spezia completa un quadro olfattivo inaspettatamente d'antàn. Sorso con ottimo bilanciamento fra struttura e acidità e tannini decisi ma già di buona finezza. Saporito il finale. Una rinnovata e inattesa classicità.

Gian Luca Colombo Segni di Langa – Barolo Docg 2018 – (Più comuni) – Luminoso e nitido nell'esposizione varietale, con ogni cosa al suo posto. Sorso votato all'equilibrio che anela a un'eleganza che arriverà in bottiglia. Tannini già ben definiti e finale sanguigno. Uno degli assaggi più convincenti in quanto a finezza e profondità.

Diego Morra – Barolo Docg 2018 – "Zinzasco" (Più comuni) – Buona armonia generale, con il legno in palese via di integrazione. Buono l'abbrivio di un sorso concreto, senza fronzoli e di buona agilità. Tannini netti e chiusura saporita. Un vino non banale con una spiccata personalità.

Negretti – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco Ambrogio (Comune: Roddi) – Maturità in linea con l'annata e coerente con il "cru". Accenni balsamici fanno da preludio al sorso compatto e di buon nerbo. La trama tannica è fitta e il finale è deciso e saporito. Non servono particolari doti vaticinio per scommettere sulla prospettiva di questo Barolo!

Alessandria Fratelli – Barolo Docg 2018 – MGA Monvigliero (Comune: Verduno) – Nitido nel frutto, con buona maturità e legno ben integrato. Il sorso è materico, sfaccettato e di buon allungo. La texture è fitta e fine. Umami il finale. Uno dei più fulgidi esempi della complessa ma fondamentale convivenza fra forza ed eleganza.

G.D. Vajra – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco delle Viole (Comune: Barolo) – Molto nitido il naso con frutto e fiore in perfetta armonia. Spezia e agrume completano un'esposizione olfattiva decisamente elegante. Sorso fiero, longilineo ma non scarno. Tannini già ben definiti e chiusura sapida. Tra gli assaggi più votati all'armonia, sin da ora.

Giuseppe Rinaldi – Barolo Docg 2018 – MGA Brunate (Comune: Barolo) – Classico nel compendio varietale, generoso nel concedersi ma senza stonature. Integro il sorso, dotato di grande nerbo e di notevole profondità. I tannini sono decisi ma cesellati. Finale ematico persistente. Uno dei vini più riconoscibili. Personalità ed energia, equilibrio e profondità.

Barale Fratelli – Barolo Docg 2018 – MGA Castellero (Comune: Barolo) – Buona freschezza di frutto e di fiore, con accenni agrumati e lieve speziatura. Il sorso è tonico e di buon allungo. Fitti i tannini e sapido il finale. Coerente e concreto!

Anna Maria Abbona – Barolo Docg 2018 – (Comune: Castiglione Falletto) – Frutto maturo ma non troppo, con accenni mentolati ad apportare freschezza. Sorso materico, sfaccettato e ben definito nella trama tannica. Lungo e saporito il finale. Forza e slancio.

Cavallotto – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco Boschis (Comune: Castiglione Falletto) – Piglio classico, frutto integro e viola ancora fresca. Privo di sovrastrutture ma carico di un'energia sintropica che tende all'ordine e all'equilibrio fra le parti. Tannini molto fini ma presenti e finale ematico. Sintropico!

Monchiero Fratelli – Barolo Docg 2018 – MGA Rocche di Castiglione (Comune: Castiglione Falletto) – Garbato ma fiero al naso. Un approccio educato per un vino che fa dell'eleganza la sua priorità. Il sorso lo dimostra nell'incedere cadenzato e nella distensione per nulla ostentata ma piena e profonda. I tannini sono già molto fini e la chiusura è sapida. Sunto di classe e piacevolezza.

Piazzo comm. Armando – Barolo Docg 2018 – "Valente" (Comune: Novello) – Nitido il varietale, fine la spezia, appena accennato il legno. Sorso longilineo ma per nulla "scivoloso". Buona materia e percettibile grip. Chiude sapido. Armonia e grande dinamica di beva.

Mauro Marengo – Barolo Docg 2018 – (Comune: Novello) – Fresco l'approccio olfattivo, con tonalità di sottobosco a dare complessità. Sorso teso e dal buon allungo. Tannini vividi e chiusura saporita. Aggraziato.

Abrigo Giovanni – Barolo Docg 2018 – MGA Ravera (Comune: Novello) – Luminoso, integro e ricco il frutto, fini le note floreali e lieve la spezia. Impeccabile equilibrio fra materia e percezione di freschezza. Scalpitante l'incedere ed ematica la chiusura. Uno degli assaggi più convincenti della sessione.

Podere Ruggeri Corsini – Barolo Docg 2018 – MGA Bricco San Pietro (Comune: Monforte d'Alba) – Completo lo spettro olfattivo varietale. Sorso dal passo lungo e sicuro. Trama tannica già raffinata e buona persistenza saporita. Nonostante la palese gioventù non presenta ostacoli alla beva. Raffinato e non ostentato.

Giacomo Fenocchio – Barolo Docg 2018 – MGA Bussia (Comune: Monforte d'Alba) – Integrità e armonia, in un naso fiero della sua impeccabile maturità di frutto e della finezza del corredo floreale e balsamico. Bocca energica, tesa, vibrante. Tannini netti e chiusura umami. Quando la struttura serve a sorreggere e non a riempire. Buono oggi e ancor più per chi saprà aspettarlo qualche anno.

Amalia Cascina in Langa – Barolo Docg 2018 – MGA Bussia "Vigna Fantini" (Comune: Monforte d'Alba) – Ricco e intrigante al naso. Pieno e profondo il sorso. Tannini levigati e finale tra terra e sale. Suadente ma non ruffiano.

Conterno Fantino – Barolo Docg 2018 – MGA Ginestra "Sorì Ginestra" (Comune: Monforte d'Alba) – Buona integrità di frutto, severo e complesso. Sorso concreto, intenso e penetrante. Grip tannico in divenire e finale saporito. Di mente e di muscolo.

Diego Pressenda – Barolo Docg 2018 – MGA Le Coste di Monforte (Comune: Monforte d'Alba) – Armonico e giustamente maturo il naso. Salda e coordinata la bocca. Tannini fitti e buon finale sapido. Agile e godibile ma non banale.

Bruna Grimaldi – Barolo Docg 2018 – MGA Badarina (Comune: Serralunga d'Alba) – Intensità di frutto, fine il fiore e ben integrata la speziatura, con folate balsamiche e accenni di sanguinella. Strutturato e muscolare il sorso ed energico l'allungo. Tannini marcati ma già raffinati e finale ematico. Si distingue per energia e persistenza.

Ettore Germano – Barolo Docg 2018 – MGA Ceretta (Comune: Serralunga d'Alba) – Armonia e freschezza nell'esposizione varietale completa e in divenire in termini di complessità. Sorso tonico e di nerbo. Matrice tannica importante ma scolpita con precisione dall'affinamento. Le ultime scalpellate le darà resto il tempo. Sapido il finale. Il vetro gli farà bene ma non si farà attendere troppo!

Fontanafredda – Barolo Docg 2018 – MGA Fontanafredda "Vigna La Rosa" (Comune: Serralunga d'Alba) – Fine e ben definito il naso. Armonico e scandito anche il sorso che sorprende per definizione tannica e persistenza. Stupisce per personalità ed eleganza.

Arnaldo Rivera – Barolo Docg 2018 – MGA Vigna Rionda (Comune: Serralunga d'Alba) – Intenso ma garbato, classico e coerente con il cru di riferimento. Energico, vibrante e profondo il sorso. Precisi i tannini e decisamente sanguigno il finale. Chiarezza espositiva e netta definizione delle parti. Ottimo!

Qui di seguito i **campioni da botte**, presentati dalle aziende che non hanno ancora imbottigliato e che, per correttezza, ho separato dai vini già in bottiglia.

Aurelio Settimo – Barolo Docg 2018 – MGA Rocche dell'Annunziata (Comune: La Morra) – Già molto coeso e preciso per essere un campione da botte. Un Barolo della tradizione dotato di beva contemporanea e tannini rigidi ma fini. Giustamente lungo e molto saporito.

Dosio Vigneti – Barolo Docg 2018 – MGA Serradenari (Comune: La Morra) – Dritto e fine come ci si aspetta da Serradenari, con note di rosa e tratti balsamici a fare da prefazione al sorso teso e vibrante. Tannini in via di definizione e chiusura sapida. Buona prospettiva.

Giovanni Rosso – Barolo Docg 2018 – MGA Cerretta (Comune: Serralunga d'Alba) – Nitidezza e precisione per un Barolo che promette coerenza con ciò che ho avuto modo di assaggiare nelle migliori annate di questo cru. Perfettamente bilanciato fra struttura e acidità, con un buon grip tannico ed ematicità persistente. Eleganza con carattere!

Batasiolo – Barolo Docg 2018 –*"Vigneto Briccolina"* (Comune: Serralunga d'Alba) – Il frutto maturo, ma non troppo, riesce ad emergere senza alcun ostacolo alla componente boisé ancora da integrare. Intenso e nerboruto ma capace di buona dinamica sin da ora. Trama tannica ben delineata e finale asciutto e saporito. Se il vetro farà il suo lavoro sarà davvero un bel bere!

Giovanni Rosso – Barolo Docg 2018 – MGA Serra (Comune: Serralunga d'Alba) – Fine e garbato il naso, con frutto e fiore che hanno già tolto la scena al legno. Vino fine ma non sottile, profondo e persistente. Tannini netti. Tra ferro e sale il finale. Non si farà attendere troppo.

N.B.: E' palese che alcuni produttori sentano forte la necessità di andare in bottiglia più tardi di altri in base alla conoscenza dei propri vini e all'obiettivo enologico ricercato ma queste restano eccezioni che confermano la regola che vorrebbe, anche nel caso dei Barolo, un sempre minor affinamento in legno in favore di un'evoluzione in bottiglia maggiore, pre-commercializzazione. La combinazione fra cambiamenti climatici, pratiche agronomiche e consapevolezza tecnica in cantina ha portato e può portare ad avere vini sicuramente più "pronti" di un tempo ma che, proprio per questo, potrebbero veder ridurre le proprie prospettive di longevità. Un uscita sul mercato con un periodo minore di "invecchiamento" in legno a favore di un maggior periodo in bottiglia potrebbe rappresentare una delle soluzioni per portare sugli scaffali vini già godibili ma non per questo senza prospettiva di cantina, fermo restando che i parametri analitici e le esigenze commerciali ci porteranno, con buone probabilità, ad avere vini tendenzialmente meno longevi di un tempo.

Conclusioni generali: *alcuni l'avevano definita un'annata da "Barolino" ma io l'ho trovata in linea con ciò che ci si aspetta da un filone di andamenti stagionali che,*

nonostante alcuni eventi estremi, è di certo più auspicabile (specie in tempi di cambiamenti climatici) di quanto lo fossero gli esiti dell'annata precedente. L'equilibrio è diffuso e, seppur meno potenti, molto Barolo 2018 non lesinano materia e godono di buona pienezza di frutto (ricordiamoci che le sommatorie termiche estive della 2018, seppur prive dei picchi della 2017 e agevolate da una maggior riserva idrica dei terreni, non sono di certo quelle di un'annata "fresca"). In un contesto climatico in cui non è di certo così semplice produrre vini più fini, agili ed eleganti annate come questa non sono assolutamente da sottovalutare. Inoltre, i valori analitici e il grande lavoro di vignaioli e produttori nella ricerca dell'equilibrio hanno portato in bottiglia vini che, nonostante non presentino particolari ostacoli alla beva odierna, potranno stupire con una buona capacità evolutiva.

Annata 2016 nell'areale del Barolo Docg

Il Nebbiolo è uno dei varietali dal ciclo vegetativo più lungo (uno dei primi a germogliare e uno degli ultimi ad essere raccolti) e nel 2016 questo ciclo è stato ancor più dilatato in termini temporali. Gennaio e la prima parte di febbraio sono stati miti con scarse precipitazioni, mentre verso la fine di febbraio e per tutto marzo le temperature si sono abbassate e sono arrivante le piogge che hanno fornito una buona riserva idrica al terreno in previsione della stagione più calda. Il freddo primaverile ha ritardato la ripresa vegetativa. Abbassamento delle temperature che ha rappresentato un vantaggio, date le copiose piogge in primavera che avrebbero potuto creare non pochi problemi in termini patologie della vite. Un ritardo prettamente fenolico che ha accompagnato la pianta fino alla fine dell'estate. Le pochissime grandinate e un settembre ottimale hanno permesso una vendemmia sana e di notevole qualità, con un buon equilibrio sempre più raro fra maturazione fenolica e tecnologica. I Barolo Riserva assaggiati in anteprima confermano una qualità media molto alta e una maggior freschezza rispetto alle 2015. Pur essendo un'annata giocata sulle finezze e sull'armonia, sono percettibili le peculiarità dei singoli cru con maturità di frutto e spinta acida differenti. In generale l'integrità di frutto e il profilo organolettico generale sono in linea con ciò che rientra nei parametri dei Baroli definibili "classici" con buona materia, nerbo acido e profondità di sorso con tannini molto fitti e definiti e grande persistenza.

Barolo Riserva Docg 2016

Fratelli Serio e Battista Borgogno – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Cannubi (Comune: Barolo) – Equilibrio e integrità, coerenza ed eleganza per una riserva di carattere che già esprimere molto di ciò che è e che potrà essere. Buona sin da ora, nonostante il palese potenziale evolutivo!

Cavallotto – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Bricco Boschis “Vigna San Giuseppe” (Comune: Castiglione Falletto) – Un classico? Sì, ma non scontato! Vino dagli equilibri tanto precisi quanto complessi che fa dell’energia del sorso e della consistenza materica le proprie peculiarità. Equo il grip tannico e lunghissimo il finale ematico. Una riserva che vuole fare la riserva!

Livia Fontana – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Bussia (Comune: Monforte d’Alba) – Integro e complesso. Forte e profondo il sorso. Tannini fitti e chiusura umami. Potente ma non supponente.

Costa di Bussia Tenuta Arnulfo – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Bussia (Comune: Monforte d’Alba) – Sorprende per l’eleganza già raggiunta senza preoccupare in quanto a prospettive evolutive. Sorso pieno e dotato di buon allungo. Tannini decisi e finale saporito.

Garesio – Barolo Riserva Docg 2016 – MGA Cerretta (Comune: Serralunga d’Alba) – Completo e complesso, con spezia, sottobosco e sentori balsamici ad arricchire un frutto ancora integro e fiori appena appassiti. Il sorso è fiero nell’incedere e profondo nell’allungo. Tannini soft e sapido il finale.

Ettore Germano – Barolo Riserva Doct 2016 – MGA Lazzarito (Comune: Serralunga d’Alba) – Giustamente austero nella sua garbata e introversa espressività che intriga nell’attesa di un sorso intenso e netto, saldo e tonico. Fitti i tannini e lungo il finale sanguigno. Tutto d’un pezzo, ma non per questo monocorde.

Considerazioni generali: *si è già detto molto se non tutto dell’annata 2016 e della rarità degli equilibri che rappresenta nell’odierno contesto climatico, eppure quando ci si approccia ai Barolo Riserva in annate ascrivibili nel novero delle “classiche” (seppur dell’era “moderna”) si pensa a vini austeri, duri ed esigenti in termini di affinamento in bottiglia. In parte questo è ancora vero, ma se c’è un vantaggio di un’annata come la 2016 è che, anche nelle versione Riserva, è l’armonia a farla da padrona, con vini dall’impeccabile bilanciamento fra struttura e acidità e una percettibile proiezione all’eleganza.* Riserve che si lasceranno apprezzare in tempi più brevi ma che rientrano tra quelle prodotte nel nuovo millennio con maggior potenziale evolutivo.

Considerazioni sulle longevità potenziale del Barolo

Inutile dire che la selezione si basa solo ed esclusivamente sulle istantanee impressioni di vini in anteprima che meritano di essere tutti riassaggiati nei prossimi mesi e nei prossimi anni con la consapevolezza di potersi ricredere riguardo gli assaggi meno convincenti e di poter avere ulteriori conferme da quelli già menzionati. C’è da dire, però, che – a prescindere dalle annate – la tendenza a voler arrivare sul mercato con vini più “pronti” e meno “duri” è ormai palese e, ancorché

agevolata/condizionata dal cambiamento climatico in atto, è frutto di una visione agronomica ed enologica che non mi sento di biasimare. Dopo tutto i termini “anteprima” e “Barolo” affiancati hanno rappresentato una sorta di ossimoro per anni, tanto che, sovente i produttori stessi erano “costretti” a far precedere l’assaggio delle proprie nuove annate con frasi del tipo *“lo veda in prospettiva… ci vorranno anni prima che sia pronto!”*. Cosa che, in alcuni casi, è più che comprensibile ma che assume connotazioni meno drastiche e più prevedibili di quanto lo fossero alcuni assaggi di vini che fenolicamente parlando potevano non essere pronti “prima” e altrettanto “dopo”. Che questa maggior disponibilità e maturità dei vini sin dal momento della presentazione sui mercato possa corrispondere a una minor **longevità** potenziale di vini – come il Barolo – che più di altri sono considerati da “lungo invecchiamento” e che in questo fattore vedono un importante valore aggiunto in termini di posizionamento e percezione, è possibile, ma non certo. In annate che alla buona maturità tecnologica e fenolica aggiungono una spina dorsale acidica più sostenuta, gli esiti dei cambiamenti climatici uniti all’accresciuta consapevolezza tecnica agronomica e alla sensibilità enologica del singolo produttore possono persino propendere dalla parte del Nebbiolo, rendendo i vini da esso prodotti più concreti, completi e saldi nel tempo. La compostezza, l’equilibrio e la precisione di alcuni assaggi fatti nelle due annate in presentazione fa ben sperare nel proseguo della loro evoluzione, sebbene vada tenuto a mente che solo una piccolissima percentuale dei vini immessi sul mercato verranno attesi quanto e non consumati entro massimo due anni dall’uscita. Se questo significa poter bere vini più piacevoli e agili in tempi più brevi, ovvero quando ne verrà stappata la quasi totalità delle referenze, forse la strada non è poi così sbagliata, specie nell’ottica di chi sta riuscendo a farlo senza ricorrere ad eccessi di “morbidezza” che potrebbero snaturarne identità varietale e territoriale. La prerogativa di molti di propendere per una minor permanenza in legno in favore di un più prolungato affinamento in bottiglia, rispetto a ciò che accadeva anni fa, è un fattore di cui tener sempre più conto.

Un discorso più ampio (affrontato con la Prof. Schneider in più occasioni) andrebbe fatto sulla vocazione dei cru, sull’eccessiva esposizione di alcuni Sorì e su quanto alcuni dei vigneti storicamente più performanti oggi possano cedere il passo, specie in alcune annate, ad appezzamenti in “sottozone” che un tempo non vantavano grande reputazione. Di questo, però, ne ho già parlato in altri pezzi e ne parlerò più avanti nell’ottica di un approfondimento sulle prospettive future della viticoltura delle Langhe.

Leggi il report completo che include le annate in anteprima e i migliori assaggi fatti a Nebbiolo Prima di Barbaresco a Roero.↓↓↓

https://wineblogroll.com/2022/02/02/nebbiolo-prima-anteprima-barolo-barbaresco-roero-migliori-assaggi/

F.S.R.

#WineIsSharing

Pubblicato da Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano

WineBlogRoll.com è il Blog sul Vino Italiano del divulgatore enoico e degustatore esperto Francesco Saverio Russo. In questo sito troverete recensioni di vini, cantine e vignaioli, corredate da approfondimenti di enografia, agronomia ed enologia.

Mostra tutti gli articoli di Wine Blog roll - Il Blog del Vino Italiano

6 Febbraio 2022

Approfondimenti tecnici, Recensioni Cantine, Selezioni Vini, Territori

anteprima barolo, baroli migliori, barolo 2018, barolo migliore, barolo riserva 2016, langhe vini, mga barolo, migliori vini barolo

I COMMENTI SONO CHIUSI.

#wine #wineblog #wineblogger #vino #wineinfluencer #italianwinelover #wineissharing #vinoitaliano #cantina #cantine #enologia #agronomia #ampelografia #vigna #vignaioli #recenzionivino #winecritic

CATEGORIE ARTICOLI

Agronomia | anteprime vino | Approfondimenti tecnici | calici da vino | Cibo e vino | curiosità enoiche | degustazioni | Enoteche online | enoturismo | Eventi enoici | Interviste enoiche | masterclass | Notizie Enoiche - Wine News | Pensieri enoici | Persone e vino | Recensioni Cantine | Ristoranti | Ristorazione | Selezioni Vini | Senza categoria | Sommelier | Territori | Wine Gadget | wine marketing

Questo blog non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità . Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n° 62 del 7.03.2001.