

Internet illimitato
Fino a 200 Mbps
25€ ogni
2 settimane
Anche per P. IVA

Solo online
Molte FACILITÀ
e abbonamenti gratuiti

SCOPRI PIÙ
GASTMED



In cucina con SecondChef
Ricette esclusive con ingredienti selezionati
frazioni porzionati consegnati a domicilio

Nebbiolo Prima - La prima giornata è dedicata al Barolo d'annata

3/4/2017 | 1.1 MILA | Condividi | Mi piace | Tweet | Condividi | G+



Nebbiolo Prima

di Antonio Di Spirito

Domenica 2 Aprile è iniziata la kermesse di Nebbiolo Prima dedicata ai vini di Langa.

Quest'anno si è scelto di celebrarla in concomitanza dell'altra importante manifestazione - Grandi Langhe - riducendo il tutto a sole tre giornate, con il rischio di degustare la stessa mole di etichette in un giorno in meno.

Ma noi siamo bravi ed allenati!



Nebbiolo Prima, sala

Le annate in degustazione sono due annate abbastanza "facili": la 2013 per il Barolo e la 2012 per le Riserva di Barbaresco.

Per le Riserva di Barbaresco non tutti i produttori sono riusciti sfruttare le potenzialità dell'annata; qualitativamente i vini sono molto eterogenei e molti sono ancora i difetti da risolvere.

La 2013 è stata un'annata molto regolare; sicuramente una delle migliori nell'ultimo decennio; forse sarà eguagliata dalla promettente 2016.

Per la bravura di molti produttori, che hanno saputo leggere le potenzialità dell'annata, si è avuta un'ottima qualità molto diffusa.



Nebbiolo Prima, vini

Vado ad elencare i miei migliori assaggi fra i 92 campioni assaggiati alla cieca.

BAROLO DOCG 2013

Camparo – Barolo DOCG 2013 Boiolo: ciliegie e rose al naso; è un vino giovane con trama fitta, il tannino è levigato ed il sorso è sapido, speziato, fresco ed elegante;

Carlo Revello & Figli – Barolo DOCG 2013 R.G.: una nota vegetale accompagna i profumi di rosa; al palato è piacevole, sapido, di buon corpo e speziato;

Ellena – Barolo DOCG 2013 Ascheri: oltre alle note fruttate, si percepiscono già profumi di evoluzione; al palato mostra una bella trama fitta, è sapido e speziato;

Malvirà – Barolo DOCG 2013 Boiolo: le note fruttate e floreali si fondono efficacemente al naso; il sorso è fresco e sapido, il tannino è deciso, ma già domato e ne guadagna la persistenza;

Reverdito Michele – Barolo DOCG 2013 Bricco Cogni. fruttato e floreale al naso; in bocca il gran tannino domina la scena; è succoso, saporito, sapido e fresco;

Olivero Mario – Barolo DOCG 2013 Bricco Rocca. note fruttate e floreali con toni carezzevoli; in bocca è saporito, fresco e sapido; nonostante il tannino, il sorso ha una progressione piacevole verso una chiusura speziata;

Cascina Ballarin – Barolo DOCG 2013 Bricco Rocca. fruttato e floreale al naso; in bocca è sapido e succoso, il tannino è levigato ed avvolgente e genera un effetto progressivo e persistente;

Brandini – Barolo DOCG 2013 del comune di La Morra, profumi floreali ed accattivanti; fresco, sapido, succoso ed arrotondato; risulta abbastanza elegante;

Renato Buganza – Barolo DOCG 2013. profumi floreali molto intensi; in bocca è piacevole, tannico, sapido, di corpo pieno, ma progressivo ed elegante;

Negretti – Barolo DOCG 2013 Rive. molto floreale al naso con profumi di rosa e viola; in bocca è saporito e fresco, ha buoni tannini e chiude in eleganza con una importante speziatura;

Sandrone Luciano – Barolo DOCG 2013 Aleste. profumi di viola ed una leggera nota di tostatura; ha un ottimo tannino, è fresco, succoso, sapido e speziato. Molto equilibrato;

Brezza Giacomo E Figli – Barolo DOCG 2013 Sarmassa. profumi di frutta rossa e rose; il tannino è vellutato e si apprezzano di più consistenza, sapidità e speziatura in un lunghissimo sorso;

Le Strette – Barolo DOCG 2013 Bergera Pezzole. sentori fruttati e residui di legno non del tutto assorbito; in bocca il tannino è importante, ma ben gestito; è fresco, succoso e sapido;

Abrigo F.Lli – Barolo DOCG 2013 Ravera. sentori di viola e frutta rossa; la beva è piacevole ed agile, favorita da un tannino vellutato e da una speziatura dolce;

BARBARESCO RISERVA DOCG 2012

Battaglio – Barbaresco Riserva DOCG 2012 Serragrilli. il corredo olfattivo va dai profumi di viola ai sentori di sambuco; il tannino è importante, ma la freschezza, la succosità ed i sapori offerti dalla grande materia, lo rendono dinamico e progressivo;

Piazzo – Barbaresco Riserva DOCG 2012 Riserva Nervo 'Vigna Giaia' alla sua florealità si aggiunge una nota vegetale; il tannino è importante, ma è fresco e succoso;

Tenute Cisa Asinari Dei Marchesi Di Gresy – Barbaresco Riserva DOCG 2012 Martinenga Camp Gros. profuma di rosa e frutta rossa; in bocca è succoso e fresco, ha un buon tannino e chiude con note speziate ed amaricanti;

Bera – *Barbaresco Riserva DOCG 2012 Rabajà*. al naso si apprezzano profumi di viola e sambuco; il tannino è levigato e la grande materia, inizialmente, risulta leggermente dolce; sapidità, freschezza e speziatura lo rendono complesso ed elegante;

Sassi – San Cristoforo – *Barbaresco Riserva DOCG 2012 San Cristoforo*. note floreali e balsamiche lo caratterizzano al naso; il tannino è potente, ma freschezza, sapidità e speziatura ne fanno un gran vino;

Nada Giuseppe – *Barbaresco Riserva DOCG 2012 Casot*. al naso si apprezzano profumi di viola e note fumé; risente ancora dei traumi del legno, ma il tannino è levigato; il sorso è fresco, sapido e dinamico;

Ada Nada – *Barbaresco Riserva DOCG 2012 Cichin*. intensi profumi di viola e leggera nota di incenso; in bocca è tannico e succoso, fresco, sapido e speziato.