

**sorgenia** Risparmia e ottieni il tuo regalo! [ATTIVA ORA](#)

Message & email commerciali. Maggiori informazioni sulle condizioni dell'offerta su sorgenia.it

**QUAL È IL TUO LIVELLO DI INGLESE?**

0 1000

[FAI IL TEST](#)

## Nebbiolo Prima 2017 - Barbaresco e Roero - I vini che non ti aspetti



Partecipa al contest online per scoprire le migliori pizzerie italiane - il 20 luglio a Castel Dell'Ovo, Napoli. LA GUIDA ONLINE SULLE PIZZERIE DEL BELPAESE SI PREPARA A SVELARE LA CLASSIFICA DALLA SOGESSIMA ALLA PRIMA POSIZIONE. 50 TOP PIZZA, RUSH FINALE IL 20 LUGLIO A...

[leggi tutto >](#)



Nebbiolo Prima

di **Stefano Ronconi**  
Foto di **Stefano Ronconi**

Seconda giornata di Nebbiolo Prima 2017, la bella Anteprema dei vini da uve Nebbiolo di Barolo, Barbaresco e Roero organizzata dall'Associazione Albeisa che riunisce i produttori delle tre importanti denominazioni langarole.

**Al Mudec puoi appassionarti al Messico di Frida.**

scopri come:  
[mudec.it/frida](http://mudec.it/frida)

**MUDEC**  
Museo della Cultura

### Articoli recenti

Scegli un mese ▼

**Luciano Pi...**  
25 mila "Mi piace"

[Mi piace questa pagina](#)

Piace a 1 amico



Quest'anno, dal 2 al 4 Aprile, Nebbiolo Prima si unisce a Grandi Langhe e per tre giorni concentra gli assaggi riservati alla stampa specializzata italiana e straniera, garantendo la degustazione di ca. 330 campioni delle tre denominazioni (contro i ca. 450 delle passate edizioni): Barolo 2013 e Barolo Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Barbaresco Riserva 2012, Roero 2014 e Roero Riserva 2013 si presentano per la prima volta.

Dopo la prima giornata dedicata al Barolo DOCG dei comuni di La Morra, Verduno, Cherasco, Novello, Roddi e Barolo e al Barbaresco Riserva 2012, la seconda giornata è stata dedicata al Barbaresco e al Roero 2014 e alla Riserva 2013 di quest'ultimo; nella terza giornata è previsto l'assaggio dei Barolo DOCG dei comuni di Monforte, Castiglione, Diano, Grinzane e Serralunga e dei Barolo Riserva 2011.



Nebbiolo Prima 2017 - Barbaresco e Roero

Diamo qualche cenno dell'annata 2014 prima di raccontare i migliori assaggi della giornata: annata climaticamente difficile con tante piogge e temperature inferiori alla media fino al mese di agosto; poi da settembre il tempo è migliorato e le uve hanno recuperato almeno in parte concentrazione e finezza, ovviamente senza il recupero della quantità persa ma comunque consentendo una buona espressione di una annata comunque giocata più sull'eleganza che sulla potenza.

Ditta Costruzione Tetto

LS  
SD  
M

Gagyan Anant. A LS&M ho ritrovato la mia infanzia

MySocialRecipe  
Questa ricetta è solo

Carrozzello di stucco adorno

L'adici

Nello Croccante

Pizza Calabrese

Olivespin

My Diavola from Kenya

**DANCOVER** .COF

**OUTLET**

Set salotto Key Largo

**€390**

Articoli correlati



Nebbiolo Prima 2017 - Barbaresco e Roero

Passiamo di seguito ai migliori assaggi dei 108 vini della giornata, assaggiati alla cieca.

- **Barbaresco 2014 DOCG Paje – Carlo Boffa**  
Al naso si presenta con profumi dolci di pasticceria che si trasformano in un sorso speziato e lungo.
- **Barbaresco DOCG 2014 Canova – Ressa**  
Note di agrumi e buccia di pesca, l'assaggio è vitale e invita a ripeterlo, il finale lascia ricordi di frutta secca e spezie.
- **Barbaresco DOCG 2014 Rombone – F.lli Luigi Oddero**  
Al naso spezie orientali enote agrumate, tutto giocato sull'eleganza e sulla finezza, racconta l'annata.
- **Barbaresco DOCG 2014 Froi – Massimo Rivetti**  
Note floreali e speziate, progressione del sorso e lungo finale ricco di sensazioni sapide e iodate.
- **Barbaresco DOCG 2014 Gallina – Ugo Lequio**  
Vino che rappresenta la quintessenza dell'eleganza giocata su profumi di fiori rossi e note balsamiche, in bocca è vitale e di grande profondità.
- **Barbaresco DOCG 2014 – Produttori Del Barbaresco**  
Vino "base" che una volta di più sorprende con dei profumi balsamici e un sorso elegante e rotondo, vitale e gustoso.

 Pranzo di Natale alla Trattoria Visconti

 Concorso chef a Matera. Silda tra Basilicata, Puglia e Calabria

 Cucinare in libertà: la grande notte degli under 30 a Villa Assunta

 Joshua Prinkley di Momofuku Nishi vince il premio Il Primo di New York del Padificio Di Martino

Slow Wine al Circolo, la più grande degustazione italiana di tutti i tempi

**garantito**  
i giorni promessi **lgp**



## Ultimi commenti

**giacinto** una altra viaggioa tutta italiana fatta per ammazzare l'eccellenza italiana. sono dischi che gli altri paesi producono mozzarella congelata.....

**francesco mondelli** A questo punto non resta, visto la costante crescita qualitativa del vitigno, che riprendere la vecchia

"trasmissione" Rosso rosso piedrosso PS.Arc...

**francesco mondelli** tu chiamale se vuoi EMOZIONI! Battisti Vecchio, diamo che sei vecchio con tutta quella forza che c'è in te, vecchio, quando non è finita e h...

**luisiana** Complimenti!!

**luca** Diciamo subito che una comunicazione efficace ed accattivante è ormai uno dei motori di un'azienda, quale che sia il settore produttivo?!

## Cantine e produttori di vino

### I vini da non perdere

[Assaggi](#)

[Vini francesi](#)

[Bollicino](#)

[I Grandi Classici](#)

[I vini del Minimo](#)

- **Barbaresco DOCG 2014 Coste Rubin – Fontanafredda**

Profumi di pesca gialla, avvolgente e sapido, chiude con ricordi di spezie.

- **Barbaresco DOCG 2014 Vallegrande – Fratelli Grasso**

Si presenta con note di pasticceria, poi il sorso è ricco di frutta rossa e spezie e chiude con un grip tannico giusto a ricordare un grande Nebbiolo.

- **Barbaresco DOCG 2014 Rabajà – Giuseppe Cortese**

Agrumato al naso, la beva è ritmata e agile, tutto giocato sull'eleganza e la finezza, rappresenta l'annata al meglio.

- **Barbaresco DOCG 2014 Asili – Ceretto**

Floreale e speziato al naso, il sorso è sapido e iodato il finale lungo e netto.

- **Roero Riserva 2013 – Negro Angelo & Figli Di G. Negro**

Note speziate e balsamiche fanno da contrappunto ad una materia importante di frutta secca e ricordi marini.

- **Barbaresco DOCG 2014 Colle del Gelso – Cascina Saria**

Una realizzazione impeccabile con note fumè e di fiori rossi e un lungo finale su toni iodati.

- **Roero DOCG 2014 – Deltetto**

Un vino che si presenta con note speziate un sorso ricco di frutta rossa croccante e un finale sapido e iodato.

- **Barbaresco DOCG 2014 Montersino – San Biagio**

Profumi di cedro e buccia di limone, in bocca piccoli frutti rossi non impressiona con la struttura ma con l'eleganza e la beva.

- **Barbaresco DOCG 2014 Lorens – Lodali**

Note speziate ed agrumate, il sorso è tipico e lungo con tanta materia che allungano il ricordo gustativo.

I vini del Mattino

In Abruzzo

In Basilicata

In Calabria

In Campania

Avellino

Benevento

Caserta

Napoli

Salerno

In Molise

In Puglia

In Sardegna

In Sicilia

nel Lazio

## **A**ppuntamenti, persone

## **A**ppuntamenti Slow Food

## **P**olemiche e punti di vista

50 best restaurant 2017

50 top pizza

Album

Alimentazione corretta

bracerie

Breaking News

Cinema e cibo

Città e paesi da mangiare e bere

Cucina cinese

Cucina giapponese

Cucina Vegetariana e Vegana

Curiosità

Documento

Enotavole