

Nebbiolo Prima: quarta giornata; Il Barolo dei Comuni di Barolo e Verduno ed il Roero - Luciano Pignataro Wineblog

13 maggio 2016



Bottiglie

di Maurizio Valeriani e Antonio Di Spirito

Penultima e quarta giornata di Nebbiolo Prima.

102 assaggi alla cieca per capire le nuove annate di Barolo dei comuni di Barolo e Verduno, di Roero e di Roero Riserva.

La lettura dell'annata per i Barolo da Barolo e da Verduno appare abbastanza lineare ed omogenea all'interno del comune di provenienza, con vini mediamente strutturati ed eleganti nel primo caso, e più freschi e pronti nel secondo.



Cantina

L'annata 2013 del Roero segna un cambio marcia della denominazione che vede una maggiore complessità e finezza rispetto all'annata precedente.



Museo

Come sempre vi forniamo l'elenco dei nostri migliori assaggi:

Barolo da Barolo

Virna Borgogno – Barolo DOCG Sarmassa 2012: speziato, succoso, di ottima polpa, minerale, agrumato, la gustativa è lunghissima e quasi setosa ;

Viberti Giovanni Az. Agr. – Barolo DOCG Buon Padre 2012: fresco, speziato, elegante, con chiusura floreale. Il tannino è levigato e chiude con ricordi di macchia mediterranea;

Brezza Giacomo e Figli Az. Agr. – Barolo DOCG Castellero 2012 : sapido, floreale, elegante , complesso, saporito e succoso, lascia sensazioni minerali e iodate;

Michele Chiarlo – Barolo DOCG Cannubi 2012: speziato, elegante, con note di frutta secca, chiusura agrumata e iodata, finezza complessiva e grande spessore gustativo;

Barale Fratelli – Barolo DOCG Cannubi 2012: tannino in evidenza ma, sapido, minerale, con sorso progressivo e succoso e ricordi fumè e di spezie dolci;

Germano Angelo di Germano Davide – Barolo DOCG Vigna Ruè 2012: l'olfattiva leggermente reticente viene superata da una gustativa molto comunicativa, con scia sapido- iodata in chiusura di bocca e finale di arancia sanguinella;

Giacomo Borgogno & Figli – Barolo DOCG Cannubi 2012: note scure e speziate si uniscono a sensazioni floreali; elegante e complesso;

Fratelli Serio e Battista Borgogno – Barolo DOCG Cannubi 2012: fresco dal sorso progressivo e dinamico, si presenta succoso e con ricordi speziati e di fiori e frutti rossi;

Vite Colte – Barolo DOCG Essenze Del Comune di Barolo 2012: acido, speziato con, chiusura succosa e finale minerale; una bellissima polpa;

Cantine dei Marchesi di Barolo s.p.a. – Barolo DOCG Del Comune di Barolo 2012; succoso, speziato, ricco, pieno, con finale agrumato e floreale; di grande eleganza è della stessa azienda anche il **Barolo Sarmassa 2012;**

Società Agricola Dosio Vigneti Srl – Barolo DOCG Fossati 2012: materia ed eleganza, note speziate e finale agrumato, iodato con una lunga scia marina;

Poderi Luigi Einaudi Azienda Agricola Srl – Barolo DOCG Cannubi 2012 : minerale, speziato con frutti rossi e finale di frutta secca e arancia sanguinella;

Barolo da Verduno

Pietro Rinaldi – Barolo DOCG 2012: Succoso, elegante, floreale e speziato. Sapido e dal tannino levigato;

Castello di Verduno – Barolo DOCG Massara 2012: freschezza, eleganza, succosità per un barolo che chiude con ricordi minerali e fumè;

Alessandria Fratelli – Barolo DOCG Monvigliero 2012: sentori di rosa e viola, con tannino levigato e gustativa succosa e profonda;

Bel Colle – Barolo DOCG Monvigliero 2012: fresco e di grande progressione gustativa, lascia sensazioni di agrume e di mallo di noce;

Roero

Comune : Priocca; **Cascina Val del Prete -Roero DOCG Bricco Medica 2013:** complesso, elegante con note di nocciola e spezie orientali, chiude con toni minerali ed agrumati;

Comune : S.Stefano Roero; **Deltetto-Roero DOCG 2013:** sentori di spezia e fiori rossi, con buona eleganza e bellissima tessitura di un tannino levigato. Il finale è floreale;

Comune : Veza d'Alba; **Cascina Ca' Rossa di Ferrio Angelo – Roero DOCG Audinaggio 2013:** speziato, armonico, elegante con grande chiusura iodato-sapido- agrumata- succosa. Tanta roba!!!; della stessa azienda di grande livello anche il **Roero Riserva DOCG Mompissano 2012;**

Comune : Canale; **Filippo Gallino-Roero DOCG 2013:** note di viola e frutti rossi, ha toni agrumati e ricordi di mirto e macchia mediterranea;

Roero Riserva

Comune : Canale; **Monchiero Carbone – Roero Riserva DOCG Printi 2012:** tanta materia e tanta finezza per un vino dal sorso sapido e progressivo e dal finale succoso;

Comune : Vezza d'Alba; [Cascina Chicco](#) -Roero Riserva DOCG Valmaggione 2012: grande sprint gustativo per questo vino sapido, minerale, succoso, con finale floreale e di macchia mediterranea;

Comune : Castellinaldo; [Cascina del Pozzo Az. Agr.](#)- Roero Riserva DOCG Montegalletto 2012 : floreale e succoso, speziato, fresco, dinamico e di buona materia ed eleganza;

Comune : Montà- [Generaj di Viglione Giuseppe](#) – Roero Riserva DOCG Bric Aût 2012: elegante, sapido, ricco, lungo e con grande scia salino-agrumata;

Comune : Montà; [Taliano Michele](#)-Roero Riserva DOCG Roche Dra Bossora 2012: sentori di nocciola e spezie si uniscono a sensazioni balsamiche e di macchia mediterranea; di ottima materia;

Comune : Canale; [Malvirà](#) – Roero Riserva DOCG Vigna Trinità 2012: fresco, acido, floreale, con bel finale di succo di arancia, pesca e rosa canina; molto elegante;

Comune : Vezza d'Alba; [Battaglino Fabrizio](#) – Roero Riserva DOCG Sergentin 2012: austero, con note di succo di arancia e finale sapido-iodato; unisce struttura ed eleganza;

Comune : Canale; [Casetta F.lli sas di Casetta Ernesto e c.](#) -Roero Riserva DOCG 2012: note scure e chinate descrivono un'olfattiva austera e contratta. La gustativa è ricca, succosa con tannino levigato;

Comune : Canale; [Bric Castelvej Gallino Domenico](#) – Roero Riserva DOCG Panera Alta 2012: speziato, succoso, di bella progressione e mineralità, chiude con scia salina-succosa-iodata, e toni di frutti rossi e viola.