

# SOMMELIER

# TOSCANA

*La rivista di Ais Toscana*

**N.44**

Trimestrale - spedizione in abbonamento postale 45% - art. 2, comma 20/b, legge 662/96 Firenze - **EURO 3,50** FREE COPY

THE TOP BIODYNAMIC WINES  
ECCELLENZA DI TOSCANA 2021  
Maremma's must-try Vermentino wines  
**The Prince of Langhe, Barolo 2016**  
Harvest time as seen by winemakers

## IL PRINCIPE DELLE LANGHE

Barolo. Uno dei rossi più conosciuti in tutto il mondo raccontato da un'annata straordinaria, la 2016

Barolo. One of the world's most famous red wines and an extraordinary year, 2016

**L**anghe, Nebbiolo, Barolo, tre parole, quasi una sequenza logica-matematica, dove la tavola periodica degli elementi si arricchisce di tre nuovi composti chimici, per una formula perfetta naturalmente indivisibile, attratti da un legame terra-natura-uomo infinito, una trama logica che stilla di storia, cultura, tradizioni.

Langues, lingue di terra, patrimonio mondiale UNESCO dal 2014, le **Langhe** offrono un paesaggio straordinario caratterizzato da una continua mutevolezza dove si alternano colline e vigneti, castelli e borghi storici, la sua meraviglia si scopre soprattutto nello scorrere del tempo, nell'alternanza delle stagioni, dove i colori e le forme della natura si rivelano in un perfetto caleidoscopio.

**Terreni** con formazione sedimentaria e marina, una stratificazione iniziata da circa 12 milioni di anni ha portato ad una orografia, tessitura e granulometria dei terreni uniche, ricche, distinte in formazione di Lequio, arenarie di Diano, marne di sant'Agata fossili, formazione gessoso-solfifera del Messiniano.

**Il clima**, influenzato dalle correnti alpine e nelle risalite di aria calda e umida dalla valle del fiume Tanaro, è protetto dalle correnti alpine ma condizionato dalle tre dorsali che determina diversità e formazione di **microclimi**, come a La Morra dove nella piccola vigna di La Conca dell'Annunziata, ogni primavera cresce una fiore rosso, una rarità per le Langhe, l'**Anemone Coronaria**.

È il **Nebbiolo** l'uva autoctona che compare nell'elenco dei **Vini fatti d'ordine dal Castellano di Rivoli del 1268**, che ci presenta il **principe dei vitigni** il **Nebbiolo**. Velato e annebbiato dalla densa pruina, vitigno tardivo, difficile e capriccioso, povero di antociani, tre biotipi Lampia, Michet e il sempre meno utilizzato Rosé, è sensibile ai

**Langhe, Nebbiolo, Barolo**, three words in an almost mathematical sequence, the periodic table of elements enriched by three new chemical compounds for a perfect formula that's natural and indivisible, bound by the infinite ties of man, nature and land, a logical weave distilled from history, culture and tradition.

Langues or tongues of land declared Unesco world heritage in 2014, the **Langhe** offers an extraordinary landscape characterised by a constant alternation of hills and vineyards, castles and ancient villages. Its wonder lies above all in the passing of time and the turning of the seasons, as nature reveals itself in a perfect kaleidoscope of shapes and colours.

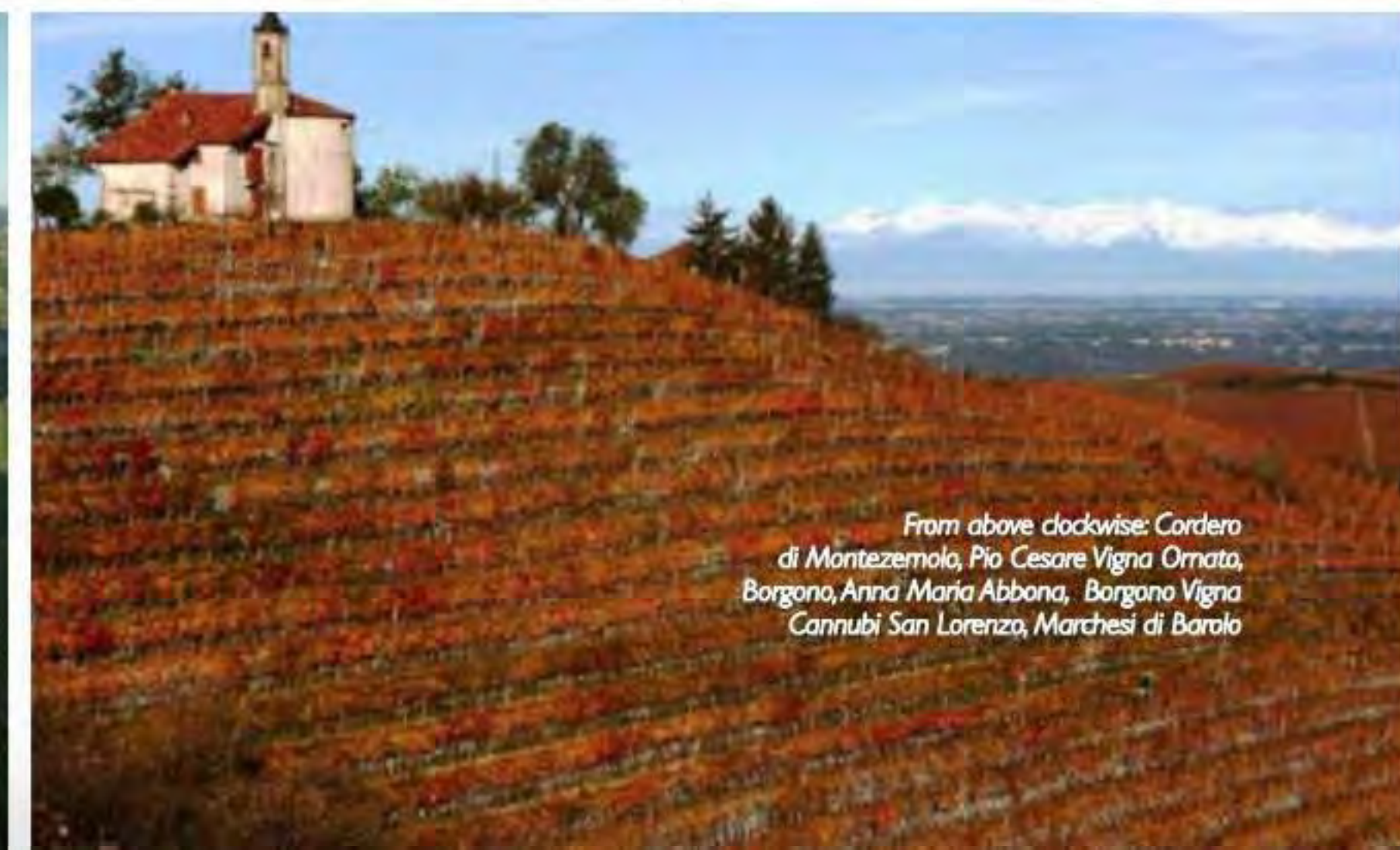
Sedimentary and marine **soils** where a layering that began some 12 million years ago has resulted in soils with unique topography, makeup and particle size, distinctive in Lequio formations, Diano sandstone, Sant'Agata fossil marne and Messinian sulphurous chalk.

**The climate**, influenced by the Alps and warm, moist air rising from the Tanaro valley, is protected from mountain winds but conditioned by the three ridges that create different **micro-climates**, such as in La Morra, where a rare red flower - the Anemone Coronaria - grows every spring in the small vineyard of La Conca dell'Annunziata. The native grape variety **Nebbiolo** appears in the list of **Vini fatti d'ordine dal Castellano di Rivoli** in 1268, introducing us to the **prince of grapes**, **Nebbiolo**. Veiled and misted by thick hoarfrost, this is a late-ripening variety, difficult and fussy and poor in anthocyanins. The three biotypes Lampia, Michet and Rosé are sensitive to climate and soil, temperature, wind, moisture, water absorption, soil texture and lime content, and change in a matter of kilometres to produce



Above: Domenico Clerico

Below: Arnaldo Rivera Vignarionda



From above clockwise: Cordero di Montezemolo, Pio Cesare Vigna Ornato, Borgono, Anna Maria Abbona, Borgono Vigna Cannubi San Lorenzo, Marchesi di Barolo



Anna Maria Abbona

fattori sia climatici che di suolo, temperatura, ventosità, umidità, capacità idrica, calcare, tessitura, diventa mutevole in pochi chilometri producendo vini estremamente diversi trovando la sua massima espressione, completezza e straordinaria eleganza nell'attesa, la pazienza di aspettare il percorso del tempo, in un lungo invecchiamento.

**La storia** ci racconta poi di attori che hanno donato identità a queste terre straordinarie e al vitigno principe, i Marchesi di Barolo Giulia Colbert e Carlo Tancredi Falletti, l'enologo Louis Odart ma anche il Conte Benzo di Cavour sono solo alcuni nomi che hanno caratterizzato l'importanza e la storicità del Barolo: espressione di nebbiolo in purezza. Una denominazione che comprende 11 comuni della provincia di Cuneo distribuiti su un'area di circa 1.700 ettari; tipologie "Barolo", "Barolo Riserva" con la possibilità di aggiunta della MGA (Menzione Geografica Aggiuntiva) e la menzione "vigna" vincolata alla rivendicazione della MGA.

**L'ultima annata della tipologia Barolo**, già commercializzata e immessa al consumo è la 2016. Una vendemmia che è stata caratterizzata da un ciclo vegetativo ottimale che ha portato le uve a una maturazione completa sia fenolica che tecnologica, con un fase finale, prima della vendemmia, di un importante accumulo di componenti che andranno a determinare la struttura dei vini, il risultato, nel calice, non si è fatto attendere! Grande eleganza, complessità e concentrazione, con tannini densi e vellutati, accompagnata dall'aspettativa di essere l'annata del secolo. Il tempo e la pazienza saranno la risposta come ci insegnano i veri protagonisti di questo racconto, le donne e gli uomini di Langhe che vivono e tramandano nelle storie e negli aneddoti della vita quotidiana la bellezza e la potenza di questo territorio, di questo vino, perché la storia continua ogni giorno.

extremely different wines whose maximum expression, completeness and exceptional elegance lies in the wait, the patience to let time pass in lengthy ageing.

**History** tells us of the people who forged the identity of this wonderful area and its principal grape: the Marchesses of Barolo Juliette Colbert and Carlo Tancredi Falletti, the oenologist Louis Odart and Count Benzo di Cavour are just a few names who have contributed to the history and importance of Barolo, the purest expression of the Nebbiolo grape. The denomination includes 11 municipalities in the province of Cuneo, covering an area of approximately 1,700 hectares; "Barolo" and "Barolo Riserva" wines with the optional addition of MGA - Menzione Geografica Aggiuntiva - and the associated "vigna" menzione to identify specific vineyards.

**The latest vintage of Barolo**, now being distributed and consumed, is 2016. The year was characterised by excellent growing conditions which brought the fruit to complete maturity both phenolic and technological. Prior to harvest the final stage was an intense accumulation of components which determine the structure of the wine, and the outcome in the glass has been eagerly anticipated! Elegance, complexity and concentration, with dense, velvet-smooth tannins, accompanied by the expectation that this will be the vintage of the century. Time and patience will tell, as the protagonists of this story know well: the men and women of the Langhe who pass on, in stories and anecdotes of daily life, the beauty and the power of this land, of this wine, so that the story can continue every day.

## ELEGANCE AND COMPLEXITY... WILL BE THE VINTAGE OF THE CENTURY

**798 BAROLO MONVIGLIERO 2016 - COMM. G.B. BURLOTTO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Manto granato. Olfatto orientato su profumi di iris, rosa, viola, a seguire note fruttate di fragola e ciliegia. Nel finale si coagano anche cera d'api e tè. Al sorso l'impatto è leggero seppur di struttura, ma scorrevole e maestosamente bilanciato con un tannino vellutato e una delicata persistenza fruttata. Garnet red. Scents of iris, rose and violet are first apparent on the nose, followed by fruity strawberry and cherry notes. Beeswax and tea are also perceptible in the finish. In the mouth the impact is light though well-structured, smooth and masterfully balanced, with velvety tannins and a delicate, fruity persistence.

**796 BAROLO CANNUBI 2016 BORGOGNO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Rubino trasparente, più evoluto sui bordi. Intriganti note di umeboshi, dattero e menta si intrecciano a tratti di salmastro e sottobosco fresco. Ottima coerenza naso/bocca. Il tannino ancora un po' sopra alle righe conduce magistralmente tutto il percorso gustativo a un finale in cui riaffiora l'arancia sanguinella. Clear ruby red, deeper on the edges. Intriguing notes of umeboshi, dates and mint entwine with hints of salinity and fresh undergrowth. Excellent nose/mouth correspondence. The still somewhat over the top tannin masterfully leads the gustatory path to a finish where blood orange resurfaces.

**894 BAROLO BRICCO DELLE VIOLE 2016 - VAJRA**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Granato smagliante. Il naso, equilibrato, coinvolge per polposa frutta rossa, deli-

cate spezie e fiori freschi. È una perfetta unione di sentori di ciliegia e fragola, viola e cipria, lampone e pepe. L'assaggio brilla per proporzioni, eleganza, armonia, l'ingresso è morbido, con tannino sfumato e lungo sapore in chiusura. Brillant garnet. The well-balanced nose captivates with juicy red fruit, delicate spices and fresh flowers. It is a perfect blend of cherry, strawberry, violet, powder, raspberries and pepper scents. The taste shines for proportion, elegance and harmony; in the mouth it is soft, with nuanced tannins and a long, flavourful finish.

**1192 BAROLO BRUNATE 2016 CERETTO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Granato scuro. Attacco olfattivo di buona concentrazione e profondità, bacche scure, menta, cuoio e tabacco. Frutto opulento, di mora e confetture, poi liquirizia e sbuffi eterei. Al palato risponde con solidità e forza; i tannini sono fitti e ben estratti, la persistenza lunga e sapida. Dark garnet. Initial olfactory impact is one of good concentration and depth, black berries, mint, leather and tobacco. Opulent fruity notes of blackberry and jam, then liquorice and ethereal puffs. Responds on the palate with solidity and strength, tannins are dense and well extracted, long savoury persistence.

**1292 BAROLO MOSCONI VIGNA PED 2016 - CONTERNO FANTINO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Granato luminoso. Affascinano i profumi di erbe officinali, radici e china. In seguito fanno capolino deliziosi frutti di bosco, fragoline, per chiudere con un'elegante scia di arancia rossa. La bocca si presenta tesa, fine nella trama del tannino, nobile e austera ma già equilibrata. Luminous garnet. Captivating scents of

medicinal herbs, roots and cinchona evolve towards delicious wild berries and strawberries, with an elegant waft of red orange to finish. The mouth is taut, with fine tannic texture, noble and austere, but already well-balanced.

**191 BAROLO SARMASSA 2016 BREZZA**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Veste rubino lucente dai riflessi granato. Piacevoli sentori di marasca scioppata, legno di cedro e tabacco dolce si fondono a pennellate di zenzero candito e patchouli. Bocca vibrante e saporita, in sostanziale bilanciamento. In chiusura riemergono i sentori fruttati di una ciliegia sotto spirito. Bright ruby red with garnet nuances. Pleasant aromas of Morello cherries in syrup, cedar wood and sweet tobacco blend with hints of candied ginger and patchouli. Vibrant, flavourful substantially balanced mouth. Fruity scents of alcohol preserved cherries re-emerge on the finish.

**891 BAROLO ENRICO VI 2016 CORDERO DI MONTEZEMOLO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Rubino luminoso. Eleganti note boisé e di succo di albicocca aprono la strada a riconoscimenti di durone di Vignola, cannella e nocciola, arricchite da lievi note ematiche. Concentrato e potente, la sinergia fresco-tannica si pone in dinamica dialettica con la controparte alcolica. Persistenza su ricordi di arancia sanguinella. Luminous ruby red. Elegant woody and apricot juice notes open the way for Vignola cherries, cinnamon and hazelnut, enriched by slightly blood-like notes. Concentrated and powerful, the freshness-tannic balance holds a dynamic dialogue with the alcoholic counterpart. Long persistence with blood orange reverberations.

**1490 BAROLO 2016 DOMENICO CLERICO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Ma una veste rubino trasparente con ombreggiature granato emergono suggestioni di albicocca disidratata, chiodi di garofano, tabacco dolce, completate da lievi richiami di caramello ed ematite. Sorso al contempo potente ed elegante, caratterizzato da un tannino di ottima fattura e persistenza dai ritorni di cacao. Clear ruby red with garnet nuances. Suggestions emerge of dried apricot, cloves and sweet tobacco, completed by slight hints of caramel and blood. Taste is both powerful and elegant, characterized by well extracted tannins and persistence reminiscent of cocoa.

Clear ruby red with garnet nuances. Suggestions emerge of dried apricot, cloves and sweet tobacco, completed by slight hints of caramel and blood. Taste is both powerful and elegant, characterized by well extracted tannins and persistence reminiscent of cocoa.

**590 BAROLO CERRETTA 2016 ETTORE GERMANO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Granato profondo e luminoso. Caleidoscopico su uno sfondo di delicato appassimento floreale, poi ricordi di menta fresca, lampone, pepe nero e liquirizia fresca. Ottima prestazione gustativa. Il sorso è strutturato nella vigoria e nella qualità tannica. Elegante lunghezza del finale. Deep, luminous garnet red. Kaleidoscopic on a delicate dried flower background, followed by memories of fresh mint, raspberry, black pepper and fresh liquorice. Excellent gustatory performance with well-structured vigour and tannic quality in the mouth. Long elegant finish.

**890 BAROLO CANNUBI 2016 MARCHESI DI BAROLO**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Manto rubino di media trasparenza con nuance più evolute sul bordo. L'incipit olfattivo su tratti di gelée all'albicocca e cioccolato gianduia volge a suggestioni

di foglie macerate, e iris essiccato. Il percorso gustativo è potente e verticale nella spinta tannico-acida che si fonde con piacevoli richiami fruttati. Medium-clear ruby red with deeper nuances on the edges. Opening notes of apricot jelly and hazelnut chocolate evolve towards hints of macerated leaves and dried iris. The gustatory path is powerful with a vertical tannic-acidic thrust that blends with pleasant fruity notes.

**1090 BAROLO VIGNARIONDA 2016 - ARNALDO RIVERA**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Splendida livrea granato lucente. Naso espressivo caratterizzato da riconoscimenti di confettura di prugna, erbe officinali, nocciola e cannella, con tratti di zenzero e pepe di Sichuan sullo sfondo. Bocca fresca e saporita, tannino ben integrato e di ottima qualità, chiude su riverberi di boero. Splendid lustrous garnet red. Expressive nose characterised by aromas of plum jam, medicinal herbs, hazelnut and cinnamon, with hints of ginger and Sichuan pepper in the background. Fresh, savoury mouthfeel, well integrated, excellent quality tannin, reverberations of Boero cherry chocolates on the finish.

**1290 BAROLO BUSSIA 2016 PODERI LUIGI ENAUDI**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Granato limpido, vibrante. Delicati profumi vegetali e di menta, con esemplare fragolina, un sentore di china, violetta fresca, aghi di pino. Il sorso non ricerca l'opulenza, nella sinergia tra freschezza e finezza dei tannini, con una succosità fruttata di perfetta misura. Lungo, elegante. Limpid, vibrant garnet red. Delicate veg-

etal and mint scents, with wild strawberry, a hint of cinchona, fresh violets and pine needles. In the mouth, opulent in the synergy between freshness and fineness of the tannins, with a perfectly measured fruity juiciness. Long elegant finish.

**889 BAROLO BRICCO SAN PIETRO 2016 ANNA MARIA ABBONA**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Colore granato classico e dai toni olfattivi subito floreali di rosa appassita e violetta, poi spezzati, con sentori di pepe, cannella, cipria e liquirizia. Aromi fruttati di ciliegia, fragolina di bosco e melograno. La bocca è piena e strutturata con il tannino ben integrato. Fine e gustoso. Classic garnet red, with immediate floral aromas of dried rose and violet, followed by hints of pepper, cinnamon, powder and liquorice. Fruity aromas of cherry, wild strawberry and pomegranate. The mouth is full and structured with well integrated tannins. Flavour some finish.

**489 BAROLO 2016 - PIO CESARE**

Rosso Docg - 100% nebbiolo  
Veste rubino luminoso con ricche sfumature granato. Fanno capolino eleganti sentori di marasca scioppata, tamarindo, humus, liquirizia, tabacco dolce e cacao. Bocca dominata da una tensione fresco-tannica. In chiusura riemerge il calore alcolico accompagnato da aromi fruttati e balsamici. Luminous ruby red with rich garnet nuances. Elegant scents of Morello cherries in syrup, tamarind, humus, liquorice, sweet tobacco and cocoa emerge. Mouth dominated by a fresh-tannic tension. The alcoholic warmth re-emerges in the finish, accompanied by fruity and balsamic aromas.