

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza Venerdì  
19 Febbraio 2021

HOME VINO CANTINE e CONSORZI

## ***Ripartiamo dal vino: Nebbiolo d'Alba Doc Roccheri 2018*** **Marchesi di Barolo**

Publicato il 18 Febbraio 2021 | 09:34

**Sapore intenso ma armonico ed equilibrato, con tannini morbidi, mai troppo in evidenza. Grazie alla sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostiti o stufate.**

Le Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo hanno sede a Barolo (Cn), nel palazzo prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti. Proprio qui, più di 200 anni fa, iniziò una bellissima storia. La storia di una cantina, protetta da dolci colline nel cuore delle Langhe, dove nacque un vino che fu poi chiamato Barolo in onore del luogo di nascita. Oggi la



famiglia Abbona continua l'opera iniziata più di due secoli fa: produrre vini di alta qualità, destinati ad arricchire, anno per anno, la storia di una grande cantina dove attualità e tradizione s'incontrano e dove si tramanda, di padre in figlio, un importante patrimonio di vigne, cantine e conoscenze ormai da più di cinque generazioni. Grazie ad una grande, ormai storica, esperienza umana, Anna ed Ernesto Abbona, insieme ai loro figli Valentina e Davide, si pongono come fedeli interpreti delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni, rispettandone e preservandone rigorosamente la tipicità grazie alla vinificazione delle uve provenienti da vigneti propri e da viticoltori conferenti, selezionati in tanti anni di attività, privilegiando la collocazione e la capacità di coltivazione dei singoli vigneti.

Vino degustato: **Nebbiolo d'Alba Doc Roccheri 2018 Marchesi di Barolo**

Il Nebbiolo è un vitigno molto eclettico. Dalle colline calcareo argillose di medio impasto estrae abbondanza di oligoelementi che ne arricchiscono la struttura; dai terreni ricchi di sabbie quarzose e limo preleva profumi fragranti e fruttati: il risultato è un vino che unisce corposità ad eleganza, fruttuosità a pienezza ed armonia. Il plateau di maturazione è compreso fra i 2 e gli 8 anni. Il colore del Nebbiolo d'Alba Doc Roccheri è rosso rubino con riflessi granato. Note fragranti, che richiamano i frutti di bosco, lasciano via via il posto a sentori floreali di viola e rosa selvatica. Una leggera nota speziata, di vaniglia, aggiunge complessità al ventaglio di sensazioni. Il sapore è intenso ma armonico ed equilibrato, con tannini morbidi, mai troppo in evidenza. Grazie alla sua struttura, accompagna egregiamente antipasti gustosi, primi piatti con ricchi condimenti, carni arrostiti o stufate. È compagno ideale di taglieri di salumi e formaggi stagionati.



*Nebbiolo d'Alba Roccheri 2018 Marchesi di Barolo*

Per informazioni: [marchesibarolo.com](http://marchesibarolo.com)

***Paolo Porfidio*** è laureato in enologia e lavora come head sommelier al ristorante Terrazza Gallia, al settimo piano dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano. Si è classificato primo nel sondaggio "Personaggio dell'anno 2019 - Premio Italia a Tavola" nella categoria Sala e Hotel. Grande è la sua popolarità nel mondo professionale e sui social network, tanto che nel sondaggio è risultato il candidato più votato in assoluto tra tutte le categorie. Di recente è stato nominato ***coordinatore di Aspi (Associazione sommelierie professionale italiana) Milano.***



*Paolo Porfidio al Terrazza Gallia*