

ECCO LE **DIECI ETICHETTE** DI **BAROLO** E **BARBARESCO** CHE CI SONO PIACIUTE PARTICOLARMENTE DURANTE I NOSTRI ASSAGGI. ALCUNE IN COMMERCIO DAL PROSSIMO AUTUNNO. DA ACQUISTARE E RIPORRE IN CANTINA.



#### **BROVIA**

**Barolo DOCG "Brea Vigna Ca' mia" 2016**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.500**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE: 80/85 euro**

Un piccolo "monopole" la vigna Ca' Mia, una chicca firmata Brovia. Dal 2010, con le Mga, gli si è affiancata la menzione Brea. Sono tra le piante più vecchie dell'azienda di Castiglione Falletto, partono dal 1955 e sono a Serralunga d'Alba, il che vuol dire austerità, tradizione, complessità, ma anche leggiadria ed eleganza. Lo sanno bene Elena e Cristina, le due sorelle Brovia, affiancate da Alex Sanchez, marito di Elena ed enologo che parla della 2016 come di un'annata spettacolare per quantità e qualità.



#### **F.LLI MONCHIERO**

**Barolo Docg Rocche di Castiglione 2016**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE: 40 euro**

La menzione geografica Rocche di Castiglione (Mga) a Castiglione Falletto è stata la prima vigna acquistata dai Monchiero a metà anni 70 e quindi è il cuore e l'orgoglio dell'azienda. Famiglia di mezzadri, in parte emigrata negli Stati Uniti per aprire il primo canale commerciale, ha sempre avuto un legame profondissimo con le terre di Barolo, fattore evidente nell'assaggio dei loro vini. Questo 2016 sa di frutta e tabacco, e tradisce vivacità e complessità al contempo. Si avvertono note di liquirizia e anice che aprono su una bocca potente, con tannini che fanno da spina dorsale.



#### **VIETTI**

**Barolo Docg Ravera 2016**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: DALLE 4.500 ALLE 6.000**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE: 200 EURO**

Luca Currado parlerebbe per ore del Ravera, il cru di Novello dell'azienda. Sono tante le soddisfazioni arrivate negli ultimi anni - diversi 100/100, tra cui quello di Wine Advocate - complice anche il cambiamento climatico che ha favorito zone più fresche. Il Ravera infatti guarda le Alpi e il nebbiolo - che non ama la luce diretta - qui matura più tardi. Il risultato è un Barolo più acido e fresco, dalla frutta raffinata e fresca al primo naso. Arrivano poi il tabacco, la liquirizia su un bel fondo di menta. La bocca è elegante grazie a tannini fittissimi.



#### **PALLADINO**

**Barolo Docg Ornato 2016**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.500**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE: 40 EURO**

Con il cru Ornato siamo a Serralunga d'Alba, sul crinale che divide i due versanti del comune langarolo. Un solo ettaro perché tutto il resto è di proprietà di Pio Cesare. La cantina storica fu di quel Cappellano inventore del Barolo Chinato, Acquistata nel 1974, ha visto susseguirsi diverse generazioni. Oggi un gruppo di 40enni dirige la cantina tenendo comunque fede a una linea tradizionale. L'Ornato promette spesso un lungo e bell'invecchiamento, ma già da ora incanta per bevibilità e freschezza.



#### **CARLO GIACOSA**

**Barbaresco Docg Montefico 2017**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 7.000**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE: 30 EURO**

Questa è ormai un'azienda al femminile condotta magistralmente da Mariagrazia, consigliata sempre dal padre Carlo e affiancata dal figlio Luca. Rimane piccola e preziosa come cantina che si impegna su diversi cru. Tra questi il Montefico, il cavallo di battaglia aziendale uscito per la prima volta nel 1993. Un vino che si distingue per un bouquet floreale intenso, per una nota di menta spiccata, per una tannicità marcata. Una chiosa di tabacco e liquirizia lo rende intrigante.



#### **ADA NADA**

**Barbaresco Docg Valeirano 2017**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 7/8.000**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE: 30 EURO**

Su alcune delle prime etichette veniva riportato, per errore, "valeirano". Il Valeirano invece è sempre stato un cru storico della famiglia Nada, prima che diventasse menzione a Treiso. Rispetto al Rombone, altra etichetta aziendale, qui abbiamo un Barbaresco più sottile e profumato, più intellegibile. Annalisa ed Elvio portano avanti il lavoro di Giancarlo Nada, scomparso prematuramente, e lo fanno con un impegno sempre più preciso sulle identità delle singole vigne in loro possesso. Un bell'acquisto anche per il rapporto qualità/prezzo.



#### **CASCINA DELLE ROSE**

**Barbaresco Docg Tre Stelle 2016**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 6.000**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE 45 EURO**

Le rose sono all'entrata della cantina, arrampicate all'agriturismo, a controllare i filari contro l'oidio. Il profumo c'è anche nei Barbaresco di questa cantina condotta da Giovanna, Italo e il figlio Riccardo, una piccola produzione, una conduzione biologica attentissima e quelle due parole, Tre Stelle, in etichetta, l'unica cantina a poterle vantare. Trattasi infatti di una sorta di distacco della più nota menzione di Rio Sordo. Più fine, più sottile, grazie a un terreno più magro, sentori di petali, lamponi piccoli e dolci, una vena minerale spiccata.



#### **FRANCESCO VERSIO**

**Barbaresco Docg 2016**

**BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.800**  
**PREZZO ALLO SCAFFALE 38/40 EURO**

Un ragazzo giovane con una passione smodata per la vigna e con dei maestri di tutto rispetto come Bruno Giacosa e Dante Scaglione. Questa è la storia ancora in gran parte da scrivere di Francesco, piccolo produttore di Barbaresco a Neive, con due cru, il San Cristoforo e il Currà. Non ancora autonomo economicamente, fa l'enologo da Luigi Oddero e nei fine settimana si occupa della sua azienda. Tannini decisi nella sua etichetta, piccoli frutti blu succosi, una vivacità che invoglia la beva, progressione impressionante del sorso che non stanca mai.