

WINE

I rossi che amano il freddo

Con tartufi e porcini servono vini eccezionali come Barolo, Barbaresco, Amarone. Frutto di un lungo lavoro in vigna e cantina. A tiratura limitata, da degustare come si farebbe ammirando un'opera d'arte

di Susanna Cristini e Manlio Giustiniani

CASTELLO DEL TERRICCIO GIAN ANNIBALE 2018

Solo 3.368 bottiglie per questo terzo Supertuscan dell'azienda agricola che Vittorio Piozzo di Rosignano, erede di Rossi di Medelana, ha voluto fortemente creare in memoria dello zio, scomparso nel 2019 a 78 anni. Stesso blend del Lupicaia ma con percentuali ribaltate – in questo caso 60% Petit Verdot, 40% Cabernet Sauvignon – Gian Annibale è prodotto soltanto in annate eccezionali. Colore rosso rubino intenso con riflessi brillanti, naso speziato con prevalenza di pepe nero, ribes e mirtillo. In bocca ha una trama gustativa elegante, con tannino fine e setoso; ne risulta una progressione equilibrata con un finale di rara persistenza. Magnum €780.

G. D VAJRA BAROLO DOCG BRICCO DELLE VIOLE 2013

Il Bracco delle Viole è il vigneto più alto del comune di Barolo. Il clima è caratterizzato da una magnifica luminosità con ampia escursione termica che dona un'espressione aromatica e leggiadra a questo Barolo, dall'olfatto elegante, intenso e complesso, dagli aromi fruttati di prugna e lamponi con un tocco di fragola, bouquet floreale di rose e lilla, note tostate, sentori di cacao, mandorla, e liquirizia. Al palato, è ben bilanciato tra la parte fruttata e minerale, dai tannini setosi, con una bella struttura e una freschezza vivida che gli dona una fine tensione e un finale sapido lungo e persistente. Magnum €159.

DAMILANO RISERVA CANNUBI "1752" RISERVA 2015

Vendemmia manuale, è Nebbiolo 100%, prodotto nel Comune di Barolo-Cannubi in terreno calcareo con 45% sabbia, 35% limo, 20% argilla. Fermentazione 20 giorni più 30 di macerazione a cappello sommerso a seconda dell'annata, con un invecchiamento di 60 mesi in botte grande e 24 mesi di affinamento in bottiglia. Rosso rubino granato, profumo intenso, equilibrato, esprime note di viola, frutta rossa matura, ciliegia e prugna, con spezie, liquirizia, cacao, cuoio e tabacco. Al palato appare robusto, di ottima persistenza, vellutato, armonico e austero nella sua pienezza. Magnum €520.

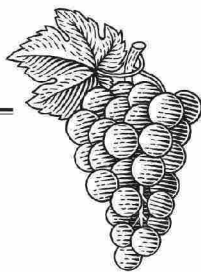
ROBERTO VOERZIO BAROLO DOCG ROCCHIE DELL'ANNUNZIATA 2017

La cantina nasce nel 1986 a La Morra, da sempre conosciuto per i prestigiosi vigneti. Il Rocchie dell'Annunziata si presenta con un colore rosso granato, ed esprime sentori speziati di cannella e chiodi di garofano, un bouquet floreale di rosa e fiori appassiti, profumi fruttati di mora, susine, ciliegia in confettura, ribes, e agrume scuro, seguono le note di tabacco dolce e cuoio, sino alle erbe aromatiche e a un'esplosione balsamico mentolato. Al palato è avvolgente, dal tannino setoso in equilibrio con un'ottima rispondenza gusto-olfattiva e una chiusura elegante, sapida e di lunga persistenza. Magnum €550.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694



SANDRONE BAROLO DOCG ALESTE 2015

La piena esposizione del vigneto Cannubi Boschis regala sempre un Barolo dal carattere ricco e di buona struttura. Colore rosso granato, dona un'espressione olfattiva di frutta rossa matura, marasca nera, ribes, lamponi, susine mature, un agrumato di tamarindo, un elegante bouquet floreale di rosa canina e viola, per virare sulle erbe aromatiche, salvia e timo, note mentolate e radice di liquirizia. Al palato mostra un'ottima struttura, un tannino nobile, intense note minerali e un finale sapido e molto persistente. Magnum €235.

ELVIO COGNO BAROLO RAVERA

È il cru storico di Novello, con esposizione sud. Un terreno che si esprime con la finezza dei profumi, la sapidità dei sapori e la grande complessità. La composizione prevalentemente calcarea e la storicità del cru aggiungono eleganza e struttura al vino, regalandogli un'ottima longevità. Il colore è rosso granato intenso, vivace, brillante, con lievi riflessi aranciati. Al naso appare franco, elegante e potente; evoca sentori di rosa canina, d'imita e di tabacco che con il tempo volgono a profumi speziati, di caffè, di liquirizia, di tartufo e infine di cuoio e di minerali. In bocca appare pieno, rotondo, di grande struttura e buon equilibrio; ricorda la confettura di prugne e la mora. Il retrogusto è fresco e armonioso, molto gradevole per la persistenza aromatica. Oltre al tartufo, ama le carni brasate, la selvaggina in civet e in salmi, i grandi arrostiti, i formaggi stagionati. Magnum €135.

CERETTO BARBARESCO DOCG ASILI

Asili è uno dei cru più conosciuti della zona del Barbaresco e dona vini di grande eleganza e finezza. I Ceretto coltivano in biodinamica circa 1 ettaro di vigneto, da cui un vino dal colore rosso rubino con riflessi granata, che esprime sentori floreali di rosa canina, profumi di frutta sotto spirito e agrumati di scorza d'arancia candita, note speziate di chiodi di garofano, anice stellato, liquirizia, nuance avvolgenti di cacao e cioccolato, fino alle erbe aromatiche, timo e rosmarino, rabarbaro e lavanda essiccata. Al palato, un'esplosione di frutta matura, una buona freschezza e acidità, un tannino vellutato, con finale dalle note di liquirizia e accenni speziati dall'ottima persistenza gusto olfattiva. Magnum €360.

CANTINA FALEZZE AMARONE RISERVA

Nato con l'annata 2012 in edizione esclusiva e collezione numerata, con un soggetto diverso per ogni singola bottiglia, è un progetto partito da un'idea di Luca Anselmi e Sofia Kherkeladze, con la partecipazione del maestro georgiano Niko Kherkeladze, padre di Sofia e celebrato artista contemporaneo, che ha firmato le 1.000 diverse etichette a tema equestre, assegnandole a 1.000 bottiglie, ognuna pezzo unico. L'amarone Riserva rimane ad affinare per due anni in barrique e si presenta con una struttura importante e una pienezza di aromi, colore rosso rubino carico, immediatamente riconoscibile per complessità ed eleganza. Un vino adatto ai lunghi affinamenti e ad abbinamenti importanti come il tartufo, oltre a momenti più meditativi, magari abbinato a cioccolato fondente. Magnum €230.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

