



Pietro Ratti e Annalisa Chiavazza (Wellcom)

Un'annata buona ma decisamente impegnativa

Se con il Barbaresco 2001 si è potuta confermare la notevole qualità dell'annata, sicuramente vicina all'eccellenza, non si può dire la stessa cosa per il Barolo 2000, che in alcune zone ha dimostrato di aver sofferto in parte per le condizioni climatiche instabili della stagione. Certamente il tempo ci aiuterà a capire meglio le possibili evoluzioni dei vini, ma un quadro abbastanza chiaro e rappresentativo è emerso già dalla degustazione dei 179 campioni messi a disposizione dall'Unione Produttori Vini Albesi per la IX edizione di Alba Wines Exhibition.

Le difficoltà dell'annata sono emerse già con i primi interventi per combattere la peronospora, le cui avvisaglie si sono presentate immediatamente dopo le piogge di fine aprile. Interventi ostacolati in parte dal ritorno del maltempo nella seconda settimana di maggio. Il mese di giugno ha consentito una buona ripresa della vite grazie al clima decisamente caldo, anche se tra il 10 e il 13 giugno ci sono

state ancora precipitazioni. Anche luglio, partito bene, ha subito un andamento alterno come nei mesi precedenti, provocando non pochi problemi con la grandinata dell'undicesimo giorno, che ha colpito un'area piuttosto vasta e portato un drastico abbassamento della temperatura. Come sempre succede in Langha, la grandine colpisce in modo disomogeneo, lasciando spesso intatti alcuni appezzamenti vitati.

Al momento dell'invaiaitura (la fase in cui gli acini cambiano colore), a fine luglio, è comparsa la flavescenza dorata, altro incubo per i vignaioli che, se non prendono le giuste contromisure, rischiano di perdere gran parte della produzione. Come se non bastasse, il 2 agosto si è ripresentata la grandine, anche se non in tutte le zone, mentre il 4 è stato caratterizzato da forti precipitazioni, con conseguente ricomparsa della peronospora che ha dato non pochi problemi. Per fortuna nella seconda metà di agosto si è avuto un cambiamento positivo del clima, che finalmente ha raggiunto temperature ideali per una buona maturazione delle uve. A fine settembre, quando la maggior parte delle varietà era stata raccolta, il maltempo si è ripresentato, ma il nebbiolo era ormai abbastanza maturo per poter essere vendemmiato indenne la prima decade di ottobre, non appena il terreno si è asciugato.

Come si sono comportate le varie zone

Quello che è accaduto e che ho precedentemente descritto, basandomi sui dati forniti dal Consorzio di Tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Roero, è solo un riferimento delle caratteristiche climatiche dell'annata. Ciò che invece accade nei vini, dipende anche dall'esperienza dei produttori e dall'intera équipe che dà supporto in vigna e in cantina. Così non ci si deve stupire se anche da un'annata che ha presentato delle difficoltà oggettive, si possano ottenere prodotti di qualità mediamente elevata. E' vero, si possono fare correzioni e aggiustamenti in cantina, inutile negarlo, ma se l'uva non arriva sana, non c'è tecnica che possa sostituirsi alla natura. Ecco perché è molto più importante il lavoro meticoloso in vigna, di cura e selezione delle uve migliori, anche a costo di ridurre drasticamente la produzione, per mantenere il livello qualitativo degno di un vino importante come il Barolo.

Ma veniamo alla degustazione che, come avevo già menzionato nel precedente articolo sul Barbaresco 2001 (vedi), ha visto sfilare i vini in base ai comuni di provenienza.

I vini di Barolo

Le impressioni avute dai Barolo provenienti dal comune omonimo sono state positive, ma in parte al di sotto delle attese: complessivamente vini piuttosto chiusi all'olfatto, a volte con note già surmature e terziarie evidenti, in altri casi con qualche squilibrio e difficoltà di assestamento nella parte gustativa. Per fortuna, non sono stato dispensato dal provare belle emozioni, con il **Barolo Castellerò** dei **F.lli Barale** (molto fine all'olfatto, con note ben fuse tra l'etereo e il balsamico e suggestioni fruttate di prugna e ciliegia), con il **Barolo Cannubi** di Chiara Boschis (**E. Pira e Figli**) dai profumi eleganti di mora e ciliegia nera, cacao, liquirizia dolce e accenni balsamici, piena corrispondenza al gusto, ancora alla ricerca di una maggiore complessità ma molto promettente. Si conferma sempre ai vertici **Poderi Luigi Einaudi** con il **Barolo nei Cannubi** (sottobosco, eucalipto, more e mirtilli maturi, tannini di grande finezza e finale che si distende bene) e con il **Costa Grimaldi** (di poco inferiore, ha ancora bisogno di assorbire il tostato del legno, ma è supportato da un frutto dolce e maturo molto accattivante), mentre mi è sembrato davvero ottimo il **Costa di Rose** di **Bric Cenciurio**, dal taglio moderno, giocato su un bel frutto intenso e maturo (mora, prugna, ribes nero, mirtillo), cioccolato e un bello sfondo minerale. Questa volta il **Barolo Cannubi** di **Michele Chiarlo** (caffè torrefatto, prugna, mora, note eteree e minerali, bocca densa e tannino levigato) mi è parso migliore e più equilibrato del **Barolo Cerequio** (buono ma con qualche nota eterea di troppo). Anche il **Barolo Preda** di **Cascina Adelaide** si presenta ben fatto e dal gusto moderno e accattivante, ha bocca potente e tannino ben supportato da una grande mole di



frutto, ma perde in parte quella suggestione tipica e dai caratteri unici di un grande nebbiolo, più evidente nel **Barolo Cannubi** che, pur non raggiungendo la stessa immediata piacevolezza, rivela tratti nobili e, con il tempo, potrebbe superarlo. Sempre affascinante il **Cannubi Boschis** di **Luciano Sandrone**, di poco inferiore alla versione 1999, ma che mantiene quei tratti raffinati ed eleganti che lo contraddistinguono. Anche il **Barolo di Bartolo Mascarello**, personaggio simbolo della grande tradizione langarola che non ha mai voluto nelle sue cantine quello strano barilotto proveniente dalla Francia, pur presentandosi più scorbuto e aggressivo della precedente versione, non perde quei tratti nobili e affascinanti che lo hanno da sempre reso famoso, con quella caratteristica nota di violetta in primo piano, seguita da ciliegia, lampone e prugna, fogliame e sottobosco, e un tannino che chiede un po' di pazienza per smussarsi. Per quanto riguarda **Damilano**, ho preferito di poco il **Cannubi** (dai profumi intensi e variegati, che spaziano da note di sottobosco a frutta matura, in particolare mora e amarena, arricchite da nuances mentolate e balsamiche), che mi sembra avere un maggiore equilibrio e una complessità superiore al **Liste**, nel quale si percepisce maggiormente l'apporto del piccolo legno e un tannino ancora un po' duro.

Una buona serie da Castiglione Falletto

Situazione controversa e non da tutti condivisa, quella di Castiglione Falletto. E' inevitabile che fra degustatori, a fine lavori, si senta il desiderio di verificare le impressioni degli altri, pour parler, non tanto per avere conferme quanto per rilevare le diverse opinioni e i personali punti di vista. Così c'è chi ha ritenuto i Barolo (scusate, ma il plurale non mi piace proprio) di Castiglione inferiori a quelli di Barolo e chi li ha invece preferiti. E si, non illudiamoci che la nostra sia una scienza esatta, perché il gusto personale, la scuola di pensiero, lo stato di salute (già, si dovrebbe avere sempre una bocca perfetta e un naso che non teme allergie) incidono non poco sul nostro giudizio finale. Certo, quando le impressioni sono molto distanti, sarebbe interessante scoprirne le cause, ma quasi sempre la risposta è nel metodo analitico utilizzato. Basti pensare alla teoria del vino-frutto di Luca Maroni che, per forza di cose, non può coincidere con un metodo di valutazione più classico come quello A.I.S. o con la versione rivisitata della guida Vini d'Italia di Gambero Rosso-Slow Food. E non è meno rilevante, ai fini del giudizio, l'entusiasmo per uno stile moderno e meno condizionato da disciplinari o metodologie tradizionali, o l'attaccamento ad una cultura antica e rispettosa di ciò che madre Natura ci ha generosamente messo a disposizione. Si potrebbe continuare all'infinito, ma ciò che al fine conta e non deve mai mancare è la voglia di capire, cercando di allontanarsi per quanto possibile da rigide posizioni che, quasi sempre, non permettono di cogliere l'essenza di quel prezioso contenuto, frutto delle infinite variabili uomo-natura, comunemente conosciuto col nome di "vino".

Chiusa la parentesi filosofica, i vini di Castiglione Falletto mi sono piaciuti molto, ma solo in parte. Mediamente già pronti e maturi, hanno dimostrato una buona complessità e tannini non arroganti; qualche piccola delusione e qualche piacevole sorpresa. Il migliore mi è parso il **Barolo Rocche di Brovia**, certamente tradizionale nello stile sin dal colore granato medio; i profumi eleganti e complessi si aprono a note di fiori macerati, di viola e rosa, per poi offrire spunti fruttati di mora e ciliegia mature, note balsamiche e minerali. Suggestivo al palato, grazie a tannini già vellutati e ad un frutto che ritorna appena surmaturo ma sostenuto da sufficiente acidità. Il **Bricco Boschis** dei **F.lli Cavallotto** ha colore granato compatto e abbastanza profondo, naso con sfumature di lampone, mora, prugna e liquirizia, nuances erbacee e speziate; in bocca è già maturo e godibilissimo, con un bel frutto pieno e rotondo che ritorna e si mantiene vivo nel lungo finale. Di taglio moderno ma senza eccessi il **Bricco Fiasco** di **Azelia**, dal colore granato cupo e concentrato, naso fine e variegato con cenni minerali, liquirizia dolce, menta, mora, prugna e ciliegia nera; al palato è intenso e sapido, con bella trama tannica equilibrata dalla componente morbida dell'alcol e dei frutti maturi. Molto interessante la prova del **Barolo** base della famiglia **Boroli**, un'azienda giovane che sembra avere le idee chiare e uno stile già delineato: colore caratteristico, granato medio, bouquet elegante e intenso di fiori appassiti, ciliegia, prugna, tabacco in foglia e una sottile vena tostata; al gusto è raffinato e molto piacevole, corpo snello ma ben delineato, come una bella donna, grazie anche a tannini estremamente vellutati. Non è da meno il cru **Villero**, più concentrato nel colore e appena più marcato dal legno, ma con belle nuances fruttate di mora, mirtillo, mon chéri e una spolverata di cacao; all'assaggio mostra una buona struttura e tannino forte ma ben estratto, rotondità di frutto che accompagna il finale appena ammandorlato. Mi aspettavo di più dal **Barolo Rocche di Castiglione** dei **F.lli Oddero** (molto meglio l'altro cru di Monforte) dai profumi un po' spenti e non pulitissimi e dalla struttura poco incisiva.

Ottima prova a Monforte d'Alba

Tutti i vini hanno raggiunto una fascia medio-alta, segno che il millesimo 2000 in quest'area è stato generoso ed equilibrato. Il **Barolo Colonnello** di **Aldo Conterno** mi è piaciuto addirittura più della versione 1999, assaggiata lo scorso anno: al naso esprime un bouquet affascinante e progressivo, con note di ribes, ciliegia, prugna, tabacco in foglia, pepe, cuoio e una bellissima nota minerale che ne esalta l'eleganza; in bocca ha tannino ancora aggressivo e una bella acidità, un vino che con il tempo esprimerà grandi cose. Grande impressione mi ha fatto il **Vigna d'La Roul** del **Podere Rocche dei Manzoni** (il **Vigna Cappella di S.Stefano** mi è piaciuto meno) intenso e maturo, dal gusto già morbido e dal lunghissimo finale. Migliore che in altre occasioni l'unico cru presentato da **Marziano ed Enrico Abbona**, il **Barolo Pressenda**, ben calibrato sia al naso che in bocca, con un frutto intenso e dolce, moderno ma non troppo. Ma i vini di rilievo sono davvero tanti, hanno ben figurato **Gianfranco Alessandria**, sia con il **San Giovanni** che con il **Barolo** base, i **F.lli Oddero** con il **Mondoca di Bussia Soprana**, **Franco Conterno** con il **Bussia Munie**, **Armando Parusso** con il **Bussia Vigna Rocche**, **Tenuta Rocca** con il **Barolo Tenuta Rocca** (sempre magistrale nella fusione fra frutto e spezie, con in più una struggente mineralità), **Prunotto** con il sempre ottimo **Bussia** (bella struttura, tannini come sempre forti ma grande equilibrio e pulizia), **Domenico Clerico** con il **Ciabot Mentin Ginestra** (sorprende la convivenza fra i sentori di viola e le note vanigliate e tostate),

Cascina Ballarin con il **Barolo Bussia** (ma a La Morra è andata ancora meglio), **Poderi Colla** con il **Bussia Dardi Le Rose** (belle sfumature di viola e rosa macerate, pepe bianco, sottobosco), **Mauro Veglio** con il **Castelletto** (anche lui è andato ancora meglio a La Morra). Una piacevole sorpresa i vini di **Costa di Bussia**, in particolare il **Tenuta Arnulfo**, ma anche il **Campo dei Buoi**, che l'anno passato non mi aveva convinto. Ottima prova anche per il **Sorì Ginestra** (grande è l'intensità della viola, ma anche le note di mora e ribes, tabacco e grafite) e il **Vigna del Gris** (più minerale e speziato) di **Conterno Fantino**. E che dire del **Barolo Giblin** (non male anche il **Barolo** base proveniente dalle colline di Serralunga, dai sentori affumicati e di polvere pirica, sottobosco e frutta in confettura) di **Gemma**, dai profumi intriganti di fiori passiti, ciliegia e prugna in confettura, tabacco e spezie che si ripresentano fedeli al gusto? Insomma una serie davvero notevole di prodotti qualitativamente quasi ineccepibili, da tenere a mente per arricchire la propria cantina.

Serralunga d'Alba, forse la migliore

Difficile valutare quale dei due comuni ha ottenuto risultati migliori, se non fosse per qualche punta più elevata a vantaggio di Serralunga, ma nel complesso hanno goduto al meglio di questo millesimo. Mi ha quasi entusiasmato il **Barolo Serralunga** di **Giovanni Rosso**, ancora migliore dell'anno passato, di grande equilibrio e finezza olfattiva, giocato su nuances floreali e minerali arricchite da un frutto giusto, non ammiccante e una bocca grassa e piacevolissima dal finale interminabile. Quasi sullo stesso piano il **Ca' Mia** di **Brovia**, fine e balsamico, arricchito da sfumature di fiori secchi e una bella mineralità, al gusto profondo e ben calibrato nei tannini. Davvero notevole il **Prapò** (cuoio, tabacco, prugna, mora e una bocca intensa e non banale) di **Ettore Germano**, quest'anno leggermente superiore al **Cerretta** (caffè tostato, vaniglia, sottofondo minerale e terroso, legno di liquirizia, mora matura). Lunga è la sequenza di vini di grande valore: il **Barolo Serralunga d'Alba** e il **Lazzarito Vigna La Delizia** di **Fontanafredda** si sono mostrati in gran forma, il **Prapò** di **Mauro Sebaste** (dal ventaglio olfattivo di grande piacevolezza, pervaso da fiori appassiti, mora, mirtillo nero e amarena mature, avvolti da un velo minerale e balsamico), il **Sorano Coste & Bricco** di **Ascheri** (di poco superiore al **Sorano**) dai ricordi di tartufo e sottobosco, liquirizia dolce e una vena di menta. Ottimi il **Parafada** (complesso e ricco di sensazioni speziate e floreali, arricchite da un frutto generoso, soprattutto al gusto, che nasconde bene la potenza tannica) e il **Margheria** (dai sentori di ginepro, pepe rosa, ribes nero e ciliegia, bocca intensa e corrispondente, penalizzata da un finale piuttosto amaricante) di **Vigna Rionda**. Affidabile il **Boscareto** (dominato dai frutti di bosco in confettura, mora, mirtillo, ciliegia nera, e da note balsamiche e di legno aromatico) di Ferdinando Principiano, molto vicini il **Vigneto Marencia** (rubino-granato quasi impenetrabile, profumi di mora, fragola e ciliegia in confettura, caffè, menta, liquirizia e nuances balsamiche, bocca potente e moderna) e il **Vigneto Margheria** (con sentori di viola, prugna, ciliegia, mora, cacao, carrube) di **Luigi Pira**, ben fatto il **Meriamè** di **Paolo Manzone** (ampio e coinvolgente, soprattutto al palato). Quest'anno **Vietti** ci ha presentato un ottimo **Barolo Lazzarito**, compensando parzialmente la mancanza del **Rocche** e del **Villero**; solido come sempre il **San Rocco** di **Azelia**, anche se ha bisogno di tempo per integrare i toni del legno nella polpa fruttata. Sorprendete il **Vigna Broglio** di **Palladino**, elegante e suggestivo, già equilibrato e maturo. Chiude la serie dei migliori il **Vigna della Ginestra** dei **F.lli De Nicola**, dal colore (quantomeno improbabile per un nebbiolo) rubino cupo molto concentrato, che soffre ancora di eccessi vanigliati e tostati, ma che mostra un bel frutto scuro e fitto, mora, mirtillo ciliegia nera; tannino molto fine e un'impronta moderna abbastanza spinta.

Ma La Morra non sta a guardare

Se fino ad ora l'annata 2000 poteva presentare qualche discrepanza che rischiava di pregiudicarne le potenzialità, i vini di La Morra fanno pendere il piatto della bilancia dalla parte "buona", confermando che, nonostante le difficoltà climatiche oggettive, i risultati sono complessivamente ben al di sopra della sufficienza. Fra l'altro, da questo comune sono forse arrivate le maggiori sorprese, da aziende come **Luigino Grimaldi**, **Stefano Farina**, **Dosio**, **Cascina del Monastero** (ottimo il **Bricco Luciani** dai sentori eleganti di humus, tabacco, prugna e ciliegia sotto spirito, note balsamiche), **Mario Marengo**, **Cavagnero**, **Flavio Saglietti** (con il **Cerequio**), **Massimo Penna** e **Mario Gagliasso** (soprattutto con il **Torriglione**) per citarne alcuni. Notevole si è rivelato il **Bricco Rocca** di **Cascina Ballarin** dal naso equilibrato e ben bilanciato fra frutto (ciliegia, mora, ribes) e spezie (tabacco, liquirizia, accenni al goudron), arricchito da accenni di cuoio e cioccolato amaro, bocca intensa e corrispondente, molto accattivante e dal lungo finale. Il **Vigna Gancia** di **Mauro Molino** si apre senza reticenza a sentori di eucalipto, viola passita, humus, ribes e ciliegia in confettura, tabacco e liquirizia; al gusto ha un bell'impatto, profondo e coinvolgente, esemplare nella persistenza. Si mantiene ai piani alti il **Barolo Roggeri** di **Ciabot Berton**, dalle eleganti tonalità floreali, di cannella, di prugna e ciliegia sotto spirito; il tannino ancora recalcitrante non nasconde la buona fattura e personalità del vino. Diverse le possibilità evolutive del **Vigna Giachini** e del **Vigneto Arborina** di **Giovanni Corino**: il primo chiede ancora tempo per dischiudersi all'olfatto, pur presentando un corredo che lascia presagire una notevole capacità evolutiva, con note di frutti di bosco, chiodi di garofano, liquirizia, tabacco dolce e cenni minerali, mentre al gusto ha buon impatto, tannino non troppo serrato ed un finale non del tutto espresso; nel secondo è più percepibile l'apporto del legno, poi si apre a ciliegia, mora e prugna, tabacco e spezie in formazione, mentre in bocca il tannino è serrato e astringente, bisognoso di tempo per essere assorbito almeno in parte. Manca di un soffio il massimo riconoscimento il **Rocche dell'Annunziata** (seguito a poca distanza dal non meno interessante Vigna Conca) dei **F.lli Revello**, dal colore granato cupo e concentrato, naso arricchito da note di mora e ciliegia nera in confettura, pepe e ginepro, tabacco su un fondo appena minerale, corrispondente al palato, evidenza tannini misurati e un lungo finale. Di grande eleganza il **Barolo Marcenasco** di **Renato Ratti**, dai profumi di ciliegia, amarena e mirtillo, liquirizia dolce, sfumature di rosa, gusto corrispondente, pulito ed equilibrato.

Verduno, Novello e gli altri

Anche dai comuni "minori", qualche piacevole sorpresa. Da Verduno si è fatto notare lo splendido **Barolo Acclivi** del **Comm.G.B.Burlotto**, azienda di origini lontane (intorno al 1850) che sta progressivamente sviluppando una nuova personalità, rilevabile nei sentori puliti di tabacco scuro, ribes, menta e liquirizia, su un fondo gradevolmente balsamico; per nulla banale al gusto, dimostra una buona concentrazione e pulizia, tannini setosi e un finale suggestivo. Altro vino di grande interesse è il **Barolo Riva** di **Claudio Alario**, in questo caso una conferma: di taglio moderno ma senza eccedere, mostra un ventaglio aromatico ampio e originale, con sentori di mirtillo, ciliegia e mora, tabacco e caramella balsamica, sottobosco; in bocca ha una bella struttura, tannino fitto ma elegante, ben sostenuto da un frutto vivo ma non dolciastro. Novello regala spunti interessanti al **Barolo Ravera** di **Elvio Cogno**, dal naso sottile ma elegante e dal tannino ancora tenace e giovane. Più volto verso l'esaltazione delle spezie che disponibile al frutto, il **Sorì Gepin** de **La Spinona**, che al gusto mostra una certa potenza e concentrazione, anche se il finale cede a qualche amaritudine.

Barolo 2000 e riserve 1998

Denominazione	Azienda	Comune	Chiocciolate Centes.
Barolo	Vittorio Camerano	Barolo	@@ 80
Barolo	Giorgio Scarzello e Figli	Barolo	@@@ 83-84
Barolo Audace	Roberto Sarotto	Barolo	@@@ 85-86
Barolo Bergeisa	Le Strette	Barolo	@@@ 83-84
Barolo Boschetti	Gomba	Barolo	@@@ 82-83
Barolo Bricco Zuncai	Franco Molino	Barolo	@@@ 83-84
Barolo Brunate Le Coste	Giuseppe Rinaldi	Barolo	@@@@ 87-88
Barolo Vigneto Cannubio	Francesco Rinaldi e Figli	Barolo	@@@@ 88-89
Barolo Cannubi	Giacomo Brezza e Figli	Barolo	@@@ 81-82
Barolo Cannubi	Cascina Adelaide	Barolo	@@@ 84-85
Barolo Vigneto Cannubi	Comm. G.B.Burlotto	Barolo	@@@ 83-84
Barolo Cannubi	Damilano	Barolo	@@@@ 87
Barolo Cannubi	F.lli Borgogno	Barolo	@@@@ 85-86
Barolo Cannubi	Marchesi di Barolo	Barolo	@@@@ 86-87
Barolo Cannubi	Michele Chiarlo	Barolo	@@@@ 88-89
Barolo Cannubi	E. Pira e Figli	Barolo	@@@@@ 90-91
Barolo Nei Cannubi	Poderi Luigi Einaudi	Barolo	@@@@ 89-90
Barolo Cannubi	Tenuta Carretta	Barolo	@@@@ 86
Barolo Cannubi Boschis	Luciano Sandrone	Barolo	@@@@ 87-88
Barolo Cannubi Boschis	Virna	Barolo	@@@ 84-85
Barolo Cannubi San Lorenzo	Vittorio Camerano	Barolo	@@@ 83-84
Barolo Castellero	F.lli Barale	Barolo	@@@@@ 90-91
Barolo Costa di Rose	Bric Cenciurio	Barolo	@@@@ 89-90
Barolo Costa Grimaldi	Poderi Luigi Einaudi	Barolo	@@@@ 88-89
Barolo Le Coste	Giacomo Grimaldi	Barolo	@@@@ 87
Barolo Liste	Damilano	Barolo	@@@ 85-86
Barolo Preda	Cascina Adelaide	Barolo	@@@@ 87-88
Barolo Preda Sarmassa	Virna	Barolo	@@@ 84
Barolo Sarmassa	Cav. Enrico Bergadano	Barolo	@@@ 81-82
Barolo Sarmassa	Giacomo Brezza e Figli	Barolo	@@@ 84-85
Barolo Sarmassa	Marchesi di Barolo	Barolo	@@@@ 87-88
Barolo Vigna di Aldo	Rino Varaldo	Barolo	@@@@ 86
Barolo Vigna Merenda	Giorgio Scarzello e Figli	Barolo	@@@ 84-85
Barolo	Bartolo Mascarello	Barolo-La Morra	@@@@ 86-87
Barolo Le Vigne	Luciano Sandrone	Barolo-Monforte d'Alba	@@@@ 87
Barolo Famiglia Anselma	Famiglia Anselma	Barolo-Monforte d'Alba	@@@ 83-84
Barolo	Cagliero	Barolo-Novello	@@@ 81
Barolo Cerequio	Michele Chiarlo	Barolo-La Morra	@@@ 84-85
Barolo Bricco Bergera	Roberto Sarotto	Barolo-Novello	@@@ 85
Barolo Rocche	Brovia	Castiglione Falletto	@@@@@ 90-91
Barolo	Boroli	Castiglione Falletto	@@@@ 87
Barolo	Ettore Fontana	Castiglione Falletto	@@@ 85
Barolo Bric del Fiasc	Paolo Scavino	Castiglione Falletto	@@@@ 86-87
Barolo Bricco Boschis	F.lli Cavallotto	Castiglione Falletto	@@@@ 88-89
Barolo Bricco Fiasco	Azelia	Castiglione Falletto	@@@@ 88-89

Barolo Carobric	Paolo Scavino	Castiglione Falletto	@@@	84
Barolo Vigna Enrico VI	Monfalletto	Castiglione Falletto	@@@	85
Barolo Le Rocche	F.lli Monchiero	Castiglione Falletto	@@	79-80
Barolo Pernanno	Cascina Bongiovanni	Castiglione Falletto	@@	80
Barolo Poderi Scarrone	Terre da Vino	Castiglione Falletto	@@@	82-84
Barolo Rocche di Castiglione	F.lli Oddero	Castiglione Falletto	@@	78-79
Barolo Scarrone	Bava	Castiglione Falletto	@@	79-80
Barolo Vigneti Solanotto e Altinasso	Cavalier Bartolomeo	Castiglione Falletto	@@@	80-81
Barolo Vigna Mandorlo	F.lli Giacosa	Castiglione Falletto	@@@	81-82
Barolo Vigna Pugnane	Franco Conterno	Castiglione Falletto	@@@	80-81
Barolo Villero	Boroli	Castiglione Falletto	@@@@	87-88
Barolo Villero	Giacomo Fenocchio	Castiglione Falletto	@@@	82-83
Barolo	Gianfranco Alessandria	Monforte d'Alba	@@@@	86
Barolo Le Coste	Cascina Gagliassi	Monforte d'Alba	@@@	81-82
Barolo	Joseffa Saffirio	Monforte d'Alba	@@@	84
Barolo Bricco Visette	Attilio Ghisolfi	Monforte d'Alba	@@@	84-85
Barolo Bussia	F.lli Barale	Monforte d'Alba	@@@	81-82
Barolo Bussia	Silvano Bolmida	Monforte d'Alba	@@@	83
Barolo Bussia	Cascina Ballarin	Monforte d'Alba	@@@@	86-87
Barolo Bussia	Giacomo Fenocchio	Monforte d'Alba	@@@	84-85
Barolo Bussia Dardi Le Rose	Poderi Colla	Monforte d'Alba	@@@@	86-87
Barolo Bussia	Prunotto	Monforte d'Alba	@@@@	87-88
Barolo Bussia Munie	Franco Conterno	Monforte d'Alba	@@@@	88
Barolo Bussia Vigna Munie	Armando Parusso	Monforte d'Alba	@@@	85
Barolo Bussia Vigna Rocche	Armando Parusso	Monforte d'Alba	@@@@	88-89
Barolo Castelletto	Mauro Veglio	Monforte d'Alba	@@@@	87
Barolo Ciabot Mentin Ginestra	Domenico Clerico	Monforte d'Alba	@@@@	87-88
Barolo Colonnello	Poderi Aldo Conterno	Monforte d'Alba	@@@@@	91
Barolo Corsini	Podere Ruggeri Corsini	Monforte d'Alba	@@@	83
Barolo Giblin	Gemma	Monforte d'Alba	@@@	86
Barolo Ginestra	Paolo Conterno	Monforte d'Alba	@@@	85
Barolo Ginestra Vigna Casa Matè	Elio Grasso	Monforte d'Alba	@@@	85-86
Barolo Vigneto La Villa	F.lli Seghesio	Monforte d'Alba	@@@@	86
Barolo Le Coste	Ferdinando Principiano	Monforte d'Alba	@@@	83-84
Barolo Le Gramolere Bricat	Giovanni Manzone	Monforte d'Alba	@@@	85-86
Barolo Mondoca di Bussia Soprana	F.lli Oddero	Monforte d'Alba	@@@@	88-89
Barolo Pajana	Domenico Clerico	Monforte d'Alba	@@@	84
Barolo Pressenda	Marziano ed Enrico	Monforte d'Alba	@@@@@	90-91
Barolo San Giovanni	Abbona	Monforte d'Alba	@@@@	88-89
Barolo Sorì Ginestra	Gianfranco Alessandria	Monforte d'Alba	@@@@	87-88
Barolo Tenuta Arnulfo	Conterno Fantino	Monforte d'Alba	@@@@	88-89
Barolo Tenuta Rocca	Costa di Bussia	Monforte d'Alba	@@@@	87-88
Barolo Campo dei Buoi	Tenuta Rocca	Monforte d'Alba	@@@@	86
Barolo Vigna Cappella di S.Stefano	Costa di Bussia	Monforte d'Alba	@@@@	86
Barolo Vigna d'la Roul	Podere Rocche dei	Monforte d'Alba	@@@@@	90-91
Barolo Vigna del Gris	Manzoni	Monforte d'Alba	@@@@	87
Barolo Vigna della Ginestra	Podere Rocche dei	Monforte d'Alba	@@@@	87
Barolo Vigne dei Fantini	Manzoni	Monforte d'Alba	@@@	84
Barolo	Conterno Fantino	Serralunga d'Alba	@@@	85
Barolo Arione	F.lli De Nicola	Serralunga d'Alba	@@@	83-85
Barolo Vigna Regnola Badarina	Silvano Bolmida	Serralunga d'Alba	@@	80-81
Barolo Boscareto	Gemma	Serralunga d'Alba	@@@@	87-88
Barolo Ca' Mia	Gigi Rosso	Serralunga d'Alba	@@@@@	91
Barolo Cerrati	Bruna Grimaldi	Serralunga d'Alba	@@@	84
Barolo Cerretta	Ferdinando Principiano	Serralunga d'Alba	@@@@	87-88
Barolo Vigna Cucco	Brovia	Serralunga d'Alba	@@@	83
Barolo Vigneto Corda della Briccolina	Cascina Cucco	Serralunga d'Alba	@@@	85
Barolo Lazzarito	Ettore Germano	Serralunga d'Alba	@@@@	86-87
Barolo Lazzarito Vigna La Delizia	Cascina Cucco	Serralunga d'Alba	@@@@	88-89
Barolo Margheria	Batasiolo	Serralunga d'Alba	@@@@	86-87
Barolo Meriame	Vietti	Serralunga d'Alba	@@@@	87
Barolo Ornato	Fontanafredda	Serralunga d'Alba	@@@	85
Barolo Parafada	Vigna Rionda	Serralunga d'Alba	@@@@	88
Barolo Prapò	Paolo Manzone	Serralunga d'Alba	@@@@@	90-91
Barolo Prapò	Pio Cesare	Serralunga d'Alba	@@@@	88-89
Barolo San Rocco	Vigna Rionda	Serralunga d'Alba	@@@@	87-88

Barolo Serralunga	Ettore Germano	Serralunga d'Alba	@@@	83
Barolo Serralunga	Mauro Sebaste Enologo	Serralunga d'Alba	@@@@@	91-92
Barolo Serralunga d'Alba	Azelia	Serralunga d'Alba	@@@@	89-90
Barolo Sorano	Paolo Manzone	Serralunga d'Alba	@@@@	87
Barolo Sorano Coste & Bricco	Giovanni Rosso	Serralunga d'Alba	@@@@	89
Barolo Vigna Broglio	Fontanafredda	Serralunga d'Alba	@@@@	86
Barolo Vigneto Marenca	Ascheri	Serralunga d'Alba	@@@@	88
Barolo Vigneto Margheria	Ascheri	Serralunga d'Alba	@@@@	86
Barolo Vigna San Bernardo	Palladino	Serralunga d'Alba	@@@	82-83
Barolo Vigna Sumot	Luigi Pira	Serralunga d'Alba	@@@	84
Barolo	Luigi Pira	Serralunga d'Alba	@@@	83-84
Barolo Preve	Palladino	Serralunga d'Alba	@@@	82-83
Barolo	Cerretta	Cherasco	@@@	83
Barolo	Gianni Gagliardo	Comuni diversi	@@@	82-83
Barolo	Gianni Gagliardo	Comuni diversi	@@@@	86-87
Barolo	Umberto Fracassi	Comuni diversi	@@@	83
Barolo	Terre del Barolo	Comuni diversi	@@@	82
Barolo Paesi Tuoi	Franco Fiorina	Grinzane	@@@	85
Barolo	Pio Cesare	C.-Castiglione	@@@@	87
Barolo	Giovanni Sordo	La Morra	@@@	85
Barolo	Terre da Vino	La Morra	@@@	83
Barolo	Dosio	La Morra	@@@@	86
Barolo Arborina	Stefano Farina	La Morra	@@@	83-85
Barolo Bricco Francesco	Giribaldi	La Morra	@@@@	86-87
Barolo Bricco Luciani	Eraldo Viberti	La Morra	@@@@	87-88
Barolo Bricco Luciani	Gianfranco Bovio	La Morra	@@@@	87
Barolo Bricco Rocca	Rocche Costamagna	La Morra	@@@@@	90-91
Barolo Brunate	Silvio Grasso	La Morra	@@@@	87-88
Barolo Brunate	Cascina del Monastero	La Morra	@@@	84-85
Barolo Brunate	Cascina Ballarin	La Morra	@@@	81
Barolo Vigneto Cerequio	Mario Marengo	La Morra	@@@	83
Barolo Cerequio	Poderi Marcarini	La Morra	@@@@	86
Barolo Vigna Gattera	Flavio Saglietti	La Morra	@@@	85
Barolo La Serra	Batasiolo	La Morra	@@@@	87
Barolo La Serra	Flavio Saglietti	La Morra	@@@@	88-89
Barolo Leon	Gianfranco Bovio	La Morra	@@@	85
Barolo Manzoni	Massimo Penna	La Morra	@@@@	86
Barolo Marcanasco	Poderi Marcarini	La Morra	@@@@	88-89
Barolo Merlotti	Rivetto	La Morra	@@@@	89
Barolo Monfalletto	F.lli Ferrero	La Morra	@@@	84
Barolo Pichemej	Renato Ratti	La Morra	@@@	83
Barolo Vigneto Rocche	Cavagnero	La Morra	@@@@	88-89
Barolo Rocche	Monfalletto	La Morra	@@@	85-86
Barolo Rocche dell'Annunziata	Gian Piero Marrone	La Morra	@@@	85
Barolo Rocche dell'Annunziata	Mauro Veglio	La Morra	@@@	84-85
Barolo Rocche dell'Annunziata	Aurelio Settimo	La Morra	@@@@	89-90
Barolo Rocche dell'Annunziata	Mario Gagliasso	La Morra	@@@@	87
Barolo Roggeri	Franco Molino	La Morra	@@@@	88
Barolo San Biagio	F.lli Revello	La Morra	@@@@	89-90
Barolo Torriglione	Rocche Costamagna	La Morra	@@@@	87
Barolo Vigna Conca	Ciabot Berton	La Morra	@@@	85
Barolo Vigna Conca	Luigino Grimaldi	La Morra	@@@@	87
Barolo Vigna Gancia	Mario Gagliasso	La Morra	@@@@@	90-91
Barolo Vigna Giachini	Mauro Molino	La Morra	@@@@	86-88
Barolo Vigna Rocche	F.lli Revello	La Morra	@@@	84
Barolo Vigna San Giacomo	Mauro Molino	La Morra	@@@	85
Barolo Vigneto Arborina	Giovanni Corino	La Morra	@@@@	85-87
Barolo Ravera	Erbaluna	La Morra	@@@	84
Barolo Ravera	Oreste Stroppiana	Novello	@@@@	87
Barolo Ravera	Giovanni Corino	Novello	@@@	84
Barolo Sorì Gepin	Cagliero	Novello	@@@@	86
Barolo Sotto Castello di Novello	Elvio Cogno	Novello	@@@	83-84
Barolo	Vietti	Novello	@@@	85
Barolo Acclivi	La Spinona	Verduno	@@@@	88
Barolo Monvigliero	Giacomo Grimaldi	Verduno	@@@	84-85
Barolo Monvigliero	Cadia	Verduno	@@@@	83

Barolo Riva	Comm. G.B.Burlo	Verduno	@@@@@ 91
Barolo San Lorenzo	F.Ili Alessandria	Verduno	@@@ 83
Barolo Riserva 1998	Castello di Verduno	Verduno	@@@@ 89
Barolo Br. Boschis Vigna S.Giuseppe	Claudio Alario	Barolo	@@@@ 88
Ris.1998	F.Ili Alessandria	Castiglione Falletto	@@@ 84
Barolo Montanello Riserva 1998	Marchesi di Barolo	Castiglione Falletto	@@@@ 87-88
Barolo Vignolo Riserva 1998	F.Ili Cavallotto	Castiglione Falletto	@@@@ 86-87
Barolo Riserva 1998	F.Ili Monchiero	Serralunga d'Alba	@@@ 85
Barolo Arione Sorì dell'Ulivo Riserva 1998	F.Ili Cavallotto	Serralunga d'Alba	@@@@ 86-88
Barolo Vigna Rionda Riserva 1998	Rivetto	Serralunga d'Alba	@@@ 83-84
Barolo Classico Riserva 1998	Gigi Rosso	Barolo	
	Vigna Rionda		
	F.Ili Borgogno		

Roberto Giuliani

© **laVINIum.com** - Tutti i diritti riservati

E' vietata la copia anche parziale del materiale presente in questo sito.
 Il collegamento al data base della guida è vietato senza esplicita autorizzazione
 della direzione editoriale.
lavinium@lavinium.com