



[Calici per Grandi Vini](#)

da Bormioli Rocco con la collaborazione dell'A.I.S.

[Wine Prices](#)

Find any wine across 5000 retailers Compare prices online.

Richiedi
una rivista
gratuita

laVINIum

guida online ai vini italiani



Produttori

Degustazioni

Editoriali

Doc e Docg

Vitigni

Dop e Igp

Composizione

Mondovino

Enciclopedia

Notizie/eventi

Gente a cena

Recensioni

Simposi

Scritti sul vino

Forum & Chat

Siti amici



laVINIum - editoriali

Alba Wines Exhibition 2005: la prova dei Nebbiolo 2003 e dei Roero 2002

Da lunedì 9 a venerdì 13 maggio, si sono svolte le degustazioni rigorosamente a bottiglia coperta di quasi 300 vini Doc e Docg a base nebbiolo

Roma, 17/05/2005



Le bottiglie attendono l'arrivo dei degustatori

Se c'è un evento che riesce a strapparmi forti emozioni questo è sicuramente Alba Wines Exhibition. Ogni anno l'attendo con ansia, desideroso di rivedere quel poetico paesaggio che può essere chiamato al singolare come al plurale Langa o Langhe. Quel succedersi di "bricchi", cioè di pendii dove alloggiano i vigneti, spesso a forma di anfiteatro, ha un fascino unico e la mano dell'uomo sembra non aver mai dimenticato il rispetto per la natura e l'ambiente. Quei paesi ricchi di storia e tradizioni arroccati sulla cima delle colline, Barolo, Barbaresco, Monforte, Serralunga, Verduno, solo per citarne alcuni, piccoli gioielli che vale la pena visitare. E Alba (dove ebbe i natali il console Publio Elvio Pertinace, divenuto per pochi mesi imperatore romano), cuore delle Langhe e un tempo "città delle cento torri", territorio a misura d'uomo il cui splendido centro storico è percorribile a piedi, è il luogo ideale per lo svolgimento di quella che si conferma dopo ben dieci edizioni la più importante manifestazione dedicata ai grandi vini Doc e Docg di Langhe e Roero a base nebbiolo.

Quest'anno circa 60 giornalisti provenienti da ogni parte del mondo hanno potuto degustare in anteprima e rigorosamente alla cieca, da lunedì 9 a venerdì 13 maggio, nel Palazzo Mostre e Congressi, le nuove annate di Nebbiolo d'Alba 2003, Roero 2002, Barbaresco 2002 e Riserva 2000, Barolo 2001 e Riserva 1999, per un totale di 290 vini. Inoltre, nelle giornate di lunedì e martedì sono state messe a disposizione dei partecipanti alcune vecchie annate di Barbaresco e Barolo (queste non a bottiglia coperta).

Una doverosa riflessione

Il vino si sa, è cosa viva, come tale suscettibile di mutamenti anche repentini (pensiamo agli sbalzi che le bottiglie subiscono durante il trasporto e alle diverse temperature a cui sono inevitabilmente sottoposte secondo la stagione), può subire alterazioni provocate da tappi non perfettamente sterili o con una cattiva tenuta, o semplicemente vivere un percorso più o meno lungo di assestamento, durante il quale qualsiasi valutazione può risultare sommaria e incompleta. Al momento in cui vengono degustati in anteprima, capita spesso che i vini siano stati imbottigliati da pochissimo tempo (a volte da qualche giorno) e che siano quindi in una condizione di assoluto squilibrio. Per questo motivo alcuni produttori preferiscono rinunciare a presentare i loro prodotti se non hanno subito un tempo minimo di affinamento. Ma il mercato è impietoso: non è possibile presentare un'annata nuova in ritardo rispetto agli altri, chi lo fa rimarrà sicuramente penalizzato. Per fortuna, per quanto riguarda Alba Wines Exhibition, sono già due anni che non è più consentito presentare vini prelevati dalla botte, per i quali l'esame organolettico diventava quasi una forma irrispettosa. E' come pretendere che un nascituro, ovvero un bimbo che ancora non è uscito dal grembo materno, sia valutato nelle sue qualità future, positive o negative, prima ancora che queste si siano definite. Non è quindi strano, durante una sessione giornaliera che prevede una settantina di campioni da degustare, rilevare circa un 10% dei vini con sentori poco puliti e gusto

scomposto e aggressivo. A volte, in casi tali da non consentire alcuna valutazione, si ricorre al riassaggio dello stesso vino da un'altra partita, ma se i vini dubbi sono molti non è possibile riassaggiarli tutti. Questo è forse l'unico vero scoglio a una degustazione affidabile e non penalizzante per i meno fortunati. Dell'argomento se ne è parlato in più occasioni fra degustatori, alcuni dei quali hanno confermato di avere avuto modo di riassaggiare alcuni vini da altre partite o presso i produttori e di scoprirne caratteristiche totalmente diverse, ovviamente più gratificanti. E' accaduto anche a me, ad esempio con un Barolo Riserva 1999 dell'azienda Schiavenza: con l'amico Franco Ziliani ci siamo accorti (avevamo avuto modo di visitare l'azienda durante quei giorni) che qualcosa in quel vino non andava. Conoscendo l'assoluta validità dei prodotti di Luciano Pira, abbiamo deciso di riassaggiarlo prelevandolo da un'altra sala del Palazzo Mostre e Congressi e abbiamo avuto conferma che quella bottiglia era difettosa. Un caso risolto positivamente, ma quanti altri vini hanno subito una valutazione ingiusta e senza possibilità di appello?

Il prezzo dei vini: un'interessante e utile novità

Quest'anno per la prima volta, nella lista completa dei vini che ci viene consegnata a fine degustazione, è stato aggiunto il prezzo medio in enoteca. Questo elemento ha un peso notevole, in quanto ci consente di valutare anche il rapporto qualità/prezzo di ciascun vino, molto utile per i lettori che desiderino acquistare un prodotto senza ricevere brutte sorprese. In un periodo certamente non facile dal punto di vista commerciale, all'estero ma soprattutto in Italia, è fondamentale offrire un riferimento per coloro che non possono o non vogliono spendere cifre esorbitanti in cambio di vini il cui valore reale non corrisponde alle aspettative. Nell'elenco (purtroppo non tutti i produttori hanno fornito il dato) ci sono senz'altro vini validissimi a un prezzo più che corretto per la tipologia.

Certamente l'annata 2002, non proprio esaltante, successiva a una serie di vendemmie tra il buono e l'ottimo e precedente a due annate altrettanto valide, pone un difficile quesito: se per il 2002 i prezzi vengono abbassati in modo considerevole, sarà possibile rialzarli con le successive annate senza che ci siano crisi di rigetto del mercato? Anche fra gli stessi produttori c'è incertezza sul comportamento da adottare. E' certo che la lunga fase di beatitudine raggiunta in questi ultimi cinque anni è finita, almeno per ora. Il mercato è in netta flessione, la gente "normale" ha le sue belle difficoltà a vivere in un sistema che, con l'avvento dell'euro, ha raddoppiato i costi dei beni di prima necessità mantenendo quasi intatti gli stipendi procapite. Difficile comprendere il problema nella sua essenza se non si è a conoscenza del fatto che il costo di due barrique equivale allo stipendio medio di un lavoratore dipendente. Come si fa, avendo a che fare con cifre a sei zeri per acquistare un terreno vitato Doc e a sette zeri per attrezzare una moderna cantina di vinificazione, a comprendere che il mondo dell'uomo comune, che è rappresentato dalla maggior parte dei consumatori, viaggia su cifre a soli tre zeri? Il denaro piace a tutti, inutile negarlo, ma il vino ha bisogno di regole e, soprattutto, di un maggiore senso di responsabilità da parte di chi lo produce e di chi lo vende. Troppo spesso capita di vedere applicati ricarichi ingiustificati, soprattutto nei ristoranti, che rendono inefficaci anche gli sforzi di quei produttori che da tempo hanno deciso di ridurre i prezzi alla fonte per rendere i loro vini acquistabili da un maggior numero di persone. Ci sono Barolo che escono dalle cantine a 14-16 euro, prezzi davvero onesti se si pensa che parliamo di uno dei più famosi vini al mondo. Il punto è che l'intera filiera deve essere assolutamente controllata e non lasciata al libero arbitrio del singolo. Altrimenti né i produttori né i consumatori potranno trarre vantaggio da un ridimensionamento dei prezzi solo alla fonte.

La degustazione di Nebbiolo d'Alba 2003 e Roero 2002

Vino

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Terre del Barolo
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@ @/79

Impressioni

rubino medio abbastanza trasparente.
 Naso fine con note di viola, frutti di bosco, ciliegia, leggero speziato.
 Bocca corrispondente e pulita, tannino fine e non troppo aggressivo, corpo medio, finale buono.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Ferdinando Giordano
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...6.70
Valutazione.....@ @/77

rubino intenso e discretamente compatto. Naso con note gommose e leggermente scomposte, toni fumé, poco frutto. In bocca è più gradevole, note fruttate di ciliegia e amarena, tannino di buona finezza, corpo snello, acidità appena sotto tono, leggera sapidità.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Eugenio Bocchino
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...16
Valutazione.....@@@/81

rubino con riflessi granati all'unghia. Naso non perfettamente delineato, qualche impurità, poi note di vaniglia, tostato, frutti rossi. In bocca è più serrato nel tannino ma ha buona freschezza e frutto fresco e croccante. Finale abbastanza lungo e pulito.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Coop. Produttori Agricoli di Santa Rosalia
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...10.50
Valutazione.....@/74

granato trasparente e poco consistente. Naso delicato e floreale, leggero fruttato di ciliegia e lampone. In bocca emerge una nota amara che si mantiene per tutta la durata della persistenza, il tannino è di discreta finezza, nel complesso il vino non esalta per slancio.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Poderi Colla
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...12
Valutazione.....@@/78

rubino con riflessi granati e consistenza media. Naso fruttato di amarena, ciliegia, fragola di bosco. In bocca ha buona corrispondenza ma tannino molto asciugante e un po' verde, leggera amaritudine e finale che chiude abbastanza presto.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Ca' Veja 2003
Azienda.....Paitin
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@@/80

rubino netto e di buona concentrazione. Naso nettamente floreale di viola e rosa. In bocca se ne percepisce la giovinezza, buona struttura, tannino abbastanza crudo e frutto che ritorna ma non particolarmente succoso (amarena, visciola).

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Giachet 2003
Azienda.....F.lli Accomo - Poderi Sinaglio
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...9
Valutazione.....@@@/81

granato medio e media consistenza. Naso ancora sovrastato dal legno con note tostate evidenti, vaniglia, poi spezie. In bocca è ancora fresco e dal tannino di media astringenza, polpa abbastanza presente anche se il finale lascia un fondo leggermente amarognolo. **Buono il rapporto qualità/prezzo.**

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Pinin 2003
Azienda.....Luigi Penna e Figli
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...10
Valutazione.....@@@/81

rubino-granato di media concentrazione. Naso contenuto ma fine, con note di frutta e spezie in buona fusione. Al gusto è corrispondente e di buona struttura, tannino serrato ma non esageratamente, buona rispondenza nel frutto e finale abbastanza lungo.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Viglioto 2003
Azienda.....Luigi Penna e Figli
Comune.....Alba
Prezzo in enoteca...12
Valutazione.....@@/80

rubino-granato con granato più evidente all'unghia. Naso molto floreale, gradevole e suggestivo. In bocca emerge il frutto, ciliegia e amarena in particolare, tannino fine ma leggera amaritudine nel finale.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Mompissano 2003
Azienda.....Cascina Chicco
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@@/80

rubino medio. Naso inizialmente non finissimo, poi affiorano note di mirtillo, ribes, liquirizia. In bocca è piuttosto amarognolo, tannico e un po' scomposto, ma la materia prima sembra valida e bisognosa solo di assestamento.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Moncastello 2003
Azienda.....La Contea
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...8
Valutazione.....@@@/81

granato con ricordi rubini e media consistenza. Naso di ciliegia, mora, chiodo di garofano, liquirizia. In bocca si espande bene, tannino medio, ritorna la liquirizia e il frutto, finale abbastanza lungo e piacevole. **Molto buono il rapporto qualità/prezzo.**

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Cascinotto 2003
Azienda.....Claudio Alario
Comune.....Diano d'Alba
Prezzo in enoteca...15
Valutazione.....@@/79

granato di media concentrazione con ricordi rubini. Naso maturo, si ha la sensazione che abbia sofferto un po' l'annata, spiccano note di frutta in composta, ciliegia nera e mirtillo, che vira quasi verso la frutta secca. Al gusto mostra i tratti di una surmaturazione non supportata da eguale freschezza. Vino da bere ora.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Bric Paradis 2003
Azienda.....Renato Buganza
Comune.....Guarene
Prezzo in enoteca...15
Valutazione.....@@/79

granato con riflessi rubini e media concentrazione. Naso delicato e fragrante, con note di fiori e frutta fresca (ciliegia, lampone), leggero vegetale. Al gusto conferma una discreta freschezza ed esecuzione efficace, anche se non molto complessa.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Giovanni Sordo
Comune.....Montaldo Roero
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@@/76

rubino con riflessi rosati e media concentrazione. Naso leggermente affumicato, note di caffè, poco frutto. Al gusto ha evidente nota amarognola, frutto che si manifesta un po' incerto e tannino piuttosto rude.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Bricco S.Giacomo 2003
Azienda.....Giacomo Ascheri
Comune.....Montaldo Roero
Prezzo in enoteca...20
Valutazione.....@@/79

granato medio. Olfatto con note che richiamano i toni del nebbiolo, con spiccata percezione di viola, poco frutto ma buon speziato in formazione. In bocca è un po' serrato, frutto poco dolce e finale piuttosto amarognolo. **Rapporto qualità/prezzo non proprio per tutte le tasche.**

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba S.Ponzio 2003
Azienda.....Gianni Gagliardo
Comune.....Monticello d'Alba
Prezzo in enoteca...15
Valutazione.....@@@/81

rubino con venature amarena. Naso che richiama proprio le note di amarena, poi lampone, ciliegia, menta e pepe bianco. In bocca evidenzia una certa freschezza e un frutto ancora giovane, confermato dal tannino asciugante. Finale leggermente cedevole.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Cadia
Comune.....Roddi
Prezzo in enoteca...14
Valutazione.....@@@/81

rubino con riflessi granati abbastanza concentrato. Naso con note dolci di frutta matura, mora, mirtillo, prugna. Leggero floreale. Al gusto si conferma vino di buona fattura e struttura, tannino abbastanza tenace ma ben supportato dal frutto.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Lirano 2003
Azienda.....Rivetto dal 1902
Comune.....Sinio
Prezzo in enoteca...9
Valutazione.....@/75

granato con ricordi rubini. Naso non finissimo con richiami al sughero bagnato, poi lampone e amarena. Al gusto è serrato nel tannino, piuttosto aggressivo e non supportato a sufficienza dalla materia fruttata.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Cantina del Nebbiolo
Comune.....Veza d'Alba
Prezzo in enoteca...8.50
Valutazione.....@@/76

granato con ricordi rubini, abbastanza concentrato. Naso morbido e arrotondato dal legno, con note di fiori, vaniglia. Bocca piuttosto serrata, frutto che non copre abbastanza, la materia è un po' scarna.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba 2003
Azienda.....Marco Porello
Comune.....Veza d'Alba
Prezzo in enoteca...11
Valutazione.....@/72

rubino-granato. Naso non pulitissimo, piuttosto scarico. Bocca abbastanza incerta, tannino robusto e frutto pervaso da note amarognole.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Valmaggioro 2003
Azienda.....Luciano Sandrone
Comune.....Veza d'Alba
Prezzo in enoteca...25
Valutazione.....@@/87

granato di media consistenza. Naso elegante e nebbiolesco, con note floreali che si allargano a frutta e spezie dolci. In bocca perde un po' nelle aspettative, meno intenso e dagli sviluppi più tenui. Tannino medio, frutto abbastanza espansivo e rotondo, finale un po' corto ma c'è dietro una gran classe.

Denominazione.....Nebbiolo d'Alba Vigna Colla 2003
Azienda.....Fabrizio Battaglini
Comune.....Veza d'Alba
Prezzo in enoteca...8.50
Valutazione.....@@@/81

granato con riflessi ancora rubini e media concentrazione. Naso che denuncia appena la presenza del legno, note di liquirizia dolce, leggero balsamico, frutto scuro (prugna, mora). L'impatto al gusto è deciso e di buona struttura, tannino fine anche se un po' coriaceo, frutto scuro che ritorna e finale corrispondente. **Buono il rapporto qualità/prezzo.**

Denominazione.....Roero Superiore Mombeltramo 2002
Azienda.....Malvirà
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@@@/85

rubino-granato con unghia più granato. Naso fine e gradevole, note di prugna, e pesca gialla matura, leggero balsamico, fieno. In bocca è corrispondente e presenta un frutto dolce e piacevole, non surmaturo, tannino morbido e finale pulito e di buona lunghezza.

Denominazione.....Roero Superiore 2002
Azienda.....Pace
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...16
Valutazione.....@@@/82

rubino piuttosto concentrato e unghia appena granata. Al naso è pervaso da toni di frutto maturo e in confettura (mora, prugna), note di chiodi di garofano e cardamomo, liquirizia. All'assaggio ha buona corrispondenza e media struttura, frutto espansivo e tannino ammorbidito. Finale gradevole.

Denominazione.....Roero Superiore Castelletto 2002
Azienda.....Malabaila
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...15
Valutazione.....@@@/81

rubino-granato, concentrato. Naso leggermente disarmonico, con note di liquirizia, toni fumé e frutto scuro, prugna in particolare. In bocca è più piacevole, tannino abbastanza morbido, frutto di buona polpa, finale che tiene bene.

Denominazione.....Roero Mompissano 2002
Azienda.....Cascina Ca' Rossa
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...20
Valutazione.....@@@/85

granato di media concentrazione. Naso intrigante, dove il floreale è di viola appassita, poi prugna, mora in confettura, note speziate in formazione e leggero tostato. Al gusto è ben fatto, tannino ammorbidito, frutto con buona polpa e tessitura fine. Finale corrispondente e di buona

Denominazione.....Roero Printi 2002
Azienda.....Monchiero Carbone
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...25
Valutazione.....@ @ @/84

Denominazione.....Roero Torretta 2002
Azienda.....Marco Porello
Comune.....Canale
Prezzo in enoteca...13
Valutazione.....@ @ @/84

Denominazione.....Roero
Azienda.....Stefanino Morra
Comune.....Castellinaldo
Prezzo in enoteca...8.5
Valutazione.....@ @ @/81

Denominazione.....Roero Superiore Bric d'America 2002
Azienda.....Emilio Marsaglia
Comune.....Castellinaldo
Prezzo in enoteca...14
Valutazione.....@ @ @/86

Denominazione.....Roero Movije 2002
Azienda.....Bel Colle
Comune.....Corneliano d'Alba
Prezzo in enoteca...7.50
Valutazione.....@ @ /79

Denominazione.....Roero Monfrini 2002
Azienda.....Maurizio Ponchione
Comune.....Govone
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@ @ @/82

Denominazione.....Roero Bric Paradis 2002
Azienda.....Renato Buganza
Comune.....Guarene
Prezzo in enoteca...15
Valutazione.....@ @ @/84

Denominazione.....Roero Bric Valdiana 2002
Azienda.....Giovanni Almondo
Comune.....Montà d'Alba
Prezzo in enoteca...25

lunghezza.

granato abbastanza concentrato. Naso con ricordi di viola, prugna, erbe officinali, cacao. All'assaggio si mostra un po' austero, tannino forte, affiora il tabacco e il finale, pur non lasciando molto frutto, ha una certa complessità.

rubino con riflessi granati e media concentrazione. Naso ben fatto e omogeneo nei tratti floreal-fruttati. Non c'è un carattere che domina ma una buona fusione, viola appassita, prugna, liquirizia, vaniglia, balsamico e leggero minerale. In bocca è intenso e corrispondente, con le note di liquirizia molto gradevoli, supportate dal frutto e un bel finale. **Rapporto qualità/prezzo più che buono.**

granato medio di buona lucentezza. Naso gradevole e fine, con note di prugna, spezie, liquirizia dolce. In bocca è corrispondente, tannino abbastanza fine e non aggressivo, frutto che ritorna e finale corretto.

granato medio. Naso particolare, con note di fiori secchi, fieno, prugna sotto spirito. In bocca ha buona stoffa e bella struttura, frutto ben espresso, leggera sapidità e bel finale, lungo e avvolgente. **Buon rapporto qualità/prezzo.**

granato medio anche nella trasparenza. Al naso si presentano tratti odorosi che richiamano il sughero, poi qualche accenno floreale e una nota di prugna e liquirizia. Al gusto è abbastanza corrispondente, tannino un po' crudo, frutto non ancora rotondo e finale che cede ancora alla parte dura.

rubino con riflessi granati all'unghia e buona concentrazione. Naso accattivante con belle note di frutta matura, prugna e mora, liquirizia, balsamico, spezie dolci. In bocca ha buona corrispondenza, tannino abbastanza morbido, bella acidità, frutto non seduto ma in progressione verso la maturità.

rubino abbastanza concentrato con riflessi granati all'unghia. Naso molto fine e gradevole, con note di ginepro, spezie dolci, prugna e mora mature. Al gusto presenta una buona struttura, tannino ammorbidito e frutto corrispondente, appena più maturo. Finale buono.

rubino di buona concentrazione e bella luminosità. All'olfatto è piacevole e variegato, con belle note di frutta

Valutazione.....@@@/86

dolce, mora, amarena, menta, liquirizia, balsamico. In bocca è corrispondente e dal tannino ancora giovane ma dal frutto abbastanza generoso. Finale appropriato.

Denominazione.....Roero Roche Dra Bossora 2002
Azienda.....Michele Taliano
Comune.....Montà d'Alba
Prezzo in enoteca...12
Valutazione.....@@@/87

granato di media concentrazione e bella lucentezza. Naso non potente ma di buona finezza, poco sornione, con belle note floreali seguite da un frutto appena maturo. In bocca è ben fatto e di bella suggestione, tannino e frutto sono già ben fusi, lungo il finale, senza cedimenti amarognoli. **Una bella sorpresa e un prezzo assai conveniente.**

Denominazione.....Roero Prachiosso 2002
Azienda.....Angelo Negro e Figli
Comune.....Monteu Roero
Prezzo in enoteca...14
Valutazione.....@@@/87

rubino con riflessi appena granati all'unghia. Naso accattivante, con note di frutto maturo, liquirizia, leggero richiamo al goudron, vaniglia, pepe, chiodo di garofano, menta. Ha bocca corrispondente, tannino forte ma pulito, frutto ampio e finale che si distende bene.

Denominazione.....Roero Sudisfà 2002
Azienda.....Angelo Negro e Figli
Comune.....Monteu Roero - Canale
Prezzo in enoteca...25
Valutazione.....@@@/88

rubino con riflessi granati all'unghia e buona lucentezza. Naso elegante e riccamente fruttato (ciliegia, mirtillo, lampone), pervaso da note di spezie dolci e balsamico. Al gusto è ben fatto e di bella struttura, tannino piuttosto deciso ma frutto che fornisce una buona spalla. Finale molto buono.

Denominazione.....Roero Superiore Braja 2002
Azienda.....Deltetto
Comune.....S.Stefano Roero
Prezzo in enoteca...
Valutazione.....@@@/86

rubino di buona intensità con unghia appena granata. Naso elegante e di buona intensità, con note di fiori appassiti, frutta rossa dolce quale lampone e ciliegia, spezie e sottofondo balsamico. In bocca è un po' amarognolo, tannino un po' pungente, buona freschezza e finale con ritorno aromatico corrispondente.

Roberto Giuliani

© 2000-2005 **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

