Luciano Pignataro WineBlog
Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare

Annuncio chiuso da Google
Segnala questo annuncio Scegli Tu!

05 APR 2017

Nebbiolo Prima 2017 - Barbaresco e Roero - I vini che non ti aspetti

Condividi Mi piace 13 Tweet G+1 2 Condividi 2 Letture: 316

Nebbiolo Prima

di Stefano Ronconi
Foto di Stefano Ronconi

Seconda giornata di Nebbiolo Prima 2017, la bella Anteprima dei vini da uve Nebbiolo di Barolo, Barbaresco e Roero organizzata dall'Associazione Albeisa che riunisce i produttori delle tre importanti denominazioni langarole.

Quest'anno, dal 2 al 4 Aprile, Nebbiolo Prima si unisce a Grandi Langhe e per tre giorni concentra gli assaggi riservati alla stampa specializzata italiana e straniera, garantendo la degustazione di ca. 330 campioni delle tre denominazioni (contro i ca. 450 delle passate edizioni): Barolo 2013 e Barolo Riserva 2011, Barbaresco 2014 e Barbaresco Riserva 2012, Roero 2014 e Roero Riserva 2013 si presentano per la prima volta.

Importare Rum da Cuba? - MGB
Nessun problema! Gestiamo noi Ead, Accise, Etichettatura e Logistica
magazzinibrianza.it

Articoli recenti

Scegli un mese

La Masterclass dedicata a germinati e fermentati | LSDM Paestum
MySocialRecipe Questa ricetta è mia!
Gnocchetti sardi con cicerchie e cavolo nero
In fondo al mar
Mezzi ditali rigati su crema di baccalà e crudo e

Dopo la prima giornata dedicata al Barolo DOCG dei comuni di La Morra, Verduno, Cherasco , Novello, Roddi e Barolo e al Barbaresco Riserva 2012, la seconda giornata è stata dedicata al Barbaresco e al Roero 2014 e alla Riserva 2013 di quest'ultimo; nella terza giornata è previsto l'assaggio dei Barolo DOCG dei comuni di Monforte, Castiglione, Diano, Grinzane e Serralunga e dei Barolo Riserva 2011.

Nebbiolo Prima 2017 – Barbaresco e Roero

Diamo qualche cenno dell'annata 2014 prima di raccontare i migliori assaggi della giornata: annata climaticamente difficile con tante piogge e temperature inferiori alla media fino al mese di agosto; poi da settembre il tempo è migliorato e le uve hanno recuperato almeno in parte concentrazione e finezza, ovviamente senza il recupero della quantità persa ma comunque consentendo una buona espressione di una annata comunque giocata più sull'eleganza che sulla potenza .

Nebbiolo Prima 2017 – Barbaresco e Roero

Passiamo di seguito ai migliori assaggi dei 108 vini della giornata, assaggiati alla cieca.

- **Barbaresco 2014 DOCG Paje – Carlo Boffa**

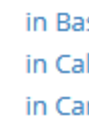
cotto di coccio
Il migliaccio di spaghetti di Failina
Maccarunar du munacidd
Sformatino di spaghetti al taleggio, passata e funghi

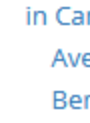
Articoli correlati

Terza edizione delle Grandi Notti delle Bollicine e del Rosato: 5000 presenze, 46 aziende, 10 chef, 50 ospiti, 4 ore di diretta televisiva. Appuntamento al 15 luglio 2011

Ais Campania 2009, Salvatore Correale miglior Sommelier dell'anno

I Fratelli Salvo dai Cerea: sold out e serata pazzesca


Metti una sera a cena con le Tre Forchette


Enzo Vizzari, la ristorazione italiana e il libro di Bolasco e Trabucco

Ultimi commenti

Antonio Di Spirito: *Infatti Marco! La mia è una selezione, secondo i miei assaggi. La lista completa dei produttori si può trovare qui: http://www.campaniastories....*
Denny: *Provate a farlo con le fantastiche Mele Annurche e sentirete che bonta'!*
Giovanni: *Grazie mille per la fiducia e la stima. Ad majora*
Marco Galetti: *Se risolvo la Questione Settentrionale (che mi separa dalla bufala) e riesco a tradurre la dedica che mi ha fatto Pignataro sul suo libro, sono a...*
Ago: *Come al solito: grande Fabrizio, bel pezzo. Sapendo esattamente dov'è quel "tavolo a prua" ce n'è abbastanza da ristorare anima e corpo. Un...*

Cantine e produttori di vino

I vini da non perdere

Assaggi
Vini francesi
Bollicine
I Grandi Classici
I vini del Mattino
in Abruzzo
in Basilicata
in Calabria
in Campania
Avellino
Benevento
Caserta

Al naso si presenta con profumi dolci di pasticceria che si trasformano in un sorso speziato e lungo.

- **Barbaresco DOCG 2014 Canova – Ressia**
  Note di agrumi e buccia di pesca, l'assaggio è vitale e invita a ripeterlo, il finale lascia ricordi di frutta secca e spezie.
- **Barbaresco DOCG 2014 Rombone – F.gli Luigi Oddero**
  Al naso spezie orientali enote agrumate, tutto giocato sull'eleganza e sulla finezza, racconta l'annata.
- **Barbaresco DOCG 2014 Froi – Massimo Rivetti**
  Note floreali e speziate, progressione del sorso e lungo finale ricco di sensazioni sapide e iodate.
- **Barbaresco DOCG 2014 Gallina – Ugo Lequio**
  Vino che rappresenta la quintessenza dell'eleganza giocata su profumi di fiori rossi e note balsamiche, in bocca è vitale e di grande profondità.
- **Barbaresco DOCG 2014 – Produttori Del Barbaresco**
  Vino "base" che una volta di più sorprende con dei profumi balsamici e un sorso elegante e rotondo, vitale e gustoso.
- **Barbaresco DOCG 2014 Coste Rubin – Fontanafredda**
  Profumi di pesca gialla, avvolgente e sapido, chiude con ricordi di spezie.
- **Barbaresco DOCG 2014 Vallegrande – Fratelli Grasso**
  Si presenta con note di pasticceria, poi il sorso è ricco di frutta rossa e spezie e chiude con un grip tannico giusto a ricordare un grande Nebbiolo.
- **Barbaresco DOCG 2014 Rabajà – Giuseppe Cortese**
  Agrumato al naso, la beva è ritmata e agile, tutto giocato sull'eleganza e la finezza , rappresenta l'annata al meglio.
- **Barbaresco DOCG 2014 Asili – Ceretto**
  Floreale e speziato al naso, il sorso è sapido e iodato il finale lungo e netto.
- **Roero Riserva 2013 – Negro Angelo & Figli Di G. Negro**
  Note speziate e balsamiche fanno da contrappunto ad una materia importante di frutta secca e ricordi marini.
- **Barbaresco DOCG 2014 Colle del Gelso – Cascina Sarìa**
  Una realizzazione impeccabile con note fumè e di fiori rossi e un lungo finale su toni iodati.
- **Roero DOCG 2014 – Deltetto**
  Un vino che si presenta con note speziate un sorso ricco di frutta rossa croccante e un finale sapido e iodato.
- **Barbaresco DOCG 2014 Montersino – San Biagio**
  Profumi di cedro e buccia di limone, in bocca piccoli frutti rossi non impressiona con la struttura ma con l'eleganza e la beva.
- **Barbaresco DOCG 2014 Lorens – Lodali**
  Note speziate ed agrumate, il sorso è tipico e lungo con tanta materia che allungano il ricordo gustativo.

Powered by Google

Napoli
Salerno
in Molise
in Puglia
in Sardegna
in Sicilia
nel Lazio

Appuntamenti, persone

Appuntamenti Slow Food

Polemiche e punti di vista

50 best resturant 2017
Album
Alimentazione corretta
bracerie
Breaking News
Cinema e cibo di Roberto Curti
Città e paesi da mangiare e bere
Cucina cinese
Cucina giapponese
Cucina Vegetariana e Vegana
Curiosità
Documento
Eventi da raccontare
Formamentis
Frasi sotto spirito
GARANTITO IGP
Giro di vite
Gli agriturismi più belli
Guida ai ristoranti e alle trattorie d'Italia del Centro Sud
Guida ai Ristoranti e alle Trattorie d'Italia del Nord
Guida ai ristoranti e le trattorie dentro e fuori le guide
Hamburgerie
I miei prodotti preferiti
I primi piatti
L'olio d'oliva
La cazzata del giorno
La Tavola di Pulcinella
Le pizzerie
Le ricette
Le stanze del gusto
Le torte e i dolci di Claudia Deb
LSDM 2014
LSDM 2015
LSDM 2016
LSDM 2017
Midailaricetta?
Minima gastronomica
News dalle aziende e dagli enti
paninoteche
Pizza nel ruoto
Salotti del gusto
TERZA PAGINA di Fabrizio Scarpato
Verticali e orizzontali
Visti In Tv
Voglia di Birra