

## **NEBBIOLO**

Il Nebbiolo è un vitigno sensibile ed è estremamente esigente in termini di ambiente, terreno e clima. Richiede zone elevate, siti non troppo aridi e una buona esposizione. Le prime notizie di questo vitigno risalgono al 1300. Secondo alcuni il nome deriverebbe da nebbia in quanto i suoi acini velati dall'abbondante pruina sembrano circondati da una fitta nebbia, mentre secondo altri sarebbe in relazione alla tardiva maturazione dell'uva che obbliga spesso a vendemmiare al tempo delle nebbie autunnali, infine una versione più antica farebbe derivare il nome nebbiolo da nobile poiché da questo vitigno si ottiene vino generoso, gagliardo e morbido.

Le zone in cui viene coltivato con successo si trovano tutte nell'Italia del Nord e più precisamente in Valle d'Aosta, in Piemonte e in Lombardia.

Con il Nebbiolo in Piemonte si producono le Docg BARBARESCO- BAROLO- GATTINARA e GHEMME (Spanna) e molte Doc fra cui ROERO- NEBBIOLO D'ALBA- CAREMA- BOCA-FARA-SIZZANO-BRAMATERRA-LESSONA-ALBUGNANO

In Lombardia si trova in Valtellina con il nome di Chiavennasca ed è usato per produrre le Docg VALTELLINA SUPERIORE e SFORZATO o SFURSAT DI VALTELLINA e la Doc VALTELLINA

In Valle d'Aosta con il nome di Picotendro si producono due vini Doc DONNAS e Doc ARNAD-MONTJOVET.

Il Nebbiolo dà vita a vini importanti molto longevi, di colore rosso rubino, presto tendente al granato con sfumature aranciate. Il profumo è molto intenso ed elegante, con sentori di prugna e viola, speziato con riconoscimenti di sottobosco e funghi, etereo, arricchito da note di goudron dopo l'invecchiamento.

## **VALTELLINA SUPERIORE DOCG**

Il vitigno coltivato per questa Docg comprende i comuni di Berbenno di Valtellina, Biancone, Buglio in Monte, Castione Andevenno, Chiuro, Montagna in Valtellina, Poggiridenti, Ponte in Valtellina, Postalesio, Sondrio, Teglio, Tirano, Tresivio e Villa di Tirano. Tutti questi comuni sono in provincia di Sondrio. Il disciplinare di produzione prevede un periodo minimo di affinamento di 25 mesi di cui 12 in botte mentre la Riserva prevede un affinamento di 37 mesi di cui 24 in botte.

La coltivazione in terrazze d'argilla e di silicio fino a 600 m.s.l.m. si rivela difficile e impegnativa, ma la passione di chi non vuole abbandonare queste tradizioni e questo vino sa regalare grandi soddisfazioni. Il vitigno qui è chiamato Chiavennasca e anche se non siamo nella sua nicchia naturale delle Langhe è pur sempre un vitigno nobile in grado di dare personalità e vigore ai vini che da esso vengono prodotti. Quando si parla di questa D.O.C.G si devono sottolineare le differenze fra i vini delle cinque sottozone. Seguendo il percorso delle vigne da ovest ad est lungo una trentina di chilometri troviamo l'elegante Sassella, il più morbido e longevo Grumello, il più strutturato ed austero Inferno e infine il Maroggia e il Valgella meno complessi.

Con il vitigno Nebbiolo qui in Valtellina si produce un vino molto speciale: Sforzato o Sfursat di Valtellina. E' un vino che prevede un titolo alcoolometrico minimo di 14% e un periodo di affinamento di 25 mesi di cui almeno 12 in botte. E' un vino particolare, prodotto nelle annate migliori, frutto della raccolta delle uve nel mese di ottobre con selezione dei grappoli più belli e dall'appassimento sui graticci in locali asciutti e ben areati che dura anche più di tre mesi. La tradizionale vinificazione in rosso si prolunga per alcune settimane per permettere una grande estrazione dei componenti delle uve Chiavennasca che porterà ad un vino di notevole struttura, importante tenore alcolico e grande morbidezza. I profumi sono intensi con sentori di frutta cotta e sotto spirito, confetture di marasca e di prugna, spezie come la cannella e i chiodi di garofano, sottili note di cacao e tabacco. Lo Sforzato si abbina perfettamente con la pasticceria secca ma anche con formaggi stagionati particolarmente saporiti come il bitto. Regala grandi emozioni anche come vino da meditazione. Tutti i vini di Valtellina prodotti con il Nebbiolo hanno un colore rubino tendente al granato e dopo un buon periodo di affinamento i toni sfumano verso l'aranciato. Al gusto spiccano sensazioni di tannicità e pseudocalore. Ma si rilevano anche morbidezza e un buon supporto di acidità.

E' consigliabile consumare il vino fra i 3-5 anni.

Temperatura di servizio per questi vini 18°-20° C.

## **BARBARESCO**

La zona di produzione comprende i comuni di Barbaresco, Neive e Treiso oltre alla frazione San Rocco Senodelvio del comune di Alba. Il disciplinare prevede un affinamento per un periodo minimo di 26 mesi di cui almeno 12 in legno. La tipologia Riserva prevede un minimo di 50 mesi di cui almeno 24 in legno. Il periodo per il consumo è mediamente di 10-15 anni ma può essere anche più lungo. Il vino di Barbaresco era già noto ai romani e nei secoli non ha fatto altro che migliorare la propria immagine fino a quella attuale che la consacra fra le più belle realtà enologiche italiane. Solo alla fine dell'800 il Barbaresco divenne definitivamente vino secco secondo nuove tecniche di produzione che lo volevano fine, morbido e generoso. Su queste colline il Nebbiolo segue il ciclo vegetativo e culturale più ampio: è il primo a germogliare e l'ultimo a lasciar cadere le foglie anche per questo è molto soggetto alle situazioni altalenanti del clima, sia per le gelate primaverili tardive, sia per l'incidenza delle piogge e delle nebbie autunnali, cause della forte diversificazione tra le annate, che si evidenzia per il Barbaresco così come per il Barolo. Il terreno di queste colline a est di Alba è generalmente argilloso-calcareo e le migliori vigne si trovano tra i 300-450 metri di altitudine, sullo sfondo di un paesaggio tranquillo e rilassante.

Per lunghi mesi il vino riposa nelle botti e migliora il suo sapore secco ma sempre vellutato. Esprime tutto il suo calore e acquista morbidezza mantenendo ricco patrimonio di tannini che gli regalano nobiltà e grande struttura. Produttori eccezionali ci danno vini sublimi, ma questo non deve far pensare che non esistano realtà un po' meno aristocratiche ma comunque molto valide. Sempre elegante il Barbaresco esprime personalità diverse a seconda degli appezzamenti di terreno i vini di Treiso sono più strutturati, quelli di Neive più raffinati, quelli di Barbaresco più longevi e ricchi.

Il colore del Barbaresco ha le tonalità rosso granato tipiche del grande vitigno da cui si ottiene con splendide sfumature aranciate. Il bouquet è di alto lignaggio, ampio e complesso con profumi fruttati di confetture di frutti rossi e floreali di viola che con l'affinamento si arricchiscono di sentori di spezie come la vaniglia, la noce moscata e la cannella, di legno, di frutta secca come la nocciola tostata e ancora di cuoio, tabacco affumicato, liquirizia e cacao. Il Barbaresco si abbina splendidamente con pietanze a base di carni rosse anche elaborate e ricche di profumi e sapori intensi e persistenti preparazioni con il famoso tartufo bianco d'Alba piatti a base di selvaggina come il camoscio piemontese.

Temperatura di servizio 18°-20° C.

## BAROLO

La zona di produzione del Barolo comprende i comuni di Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, ed in parte di Cherasco, Diano d'Alba, Grinzane Cavour, La Morra, Monforte d'Alba, Novello, Roddi e Verduno tutti paesi in provincia di Cuneo.

Il disciplinare prevede un periodo minimo di 38 mesi di cui almeno 24 in botte, mentre per la tipologia Riserva 62 mesi. Il periodo mediamente giusto per il consumo può essere di 10-20 anni e a volte anche di più.

Il solo nome di questo vino incute un certo rispetto e non può non suscitare immagini immediate di crepuscoli autunnali in coloro che hanno avuto occasione di passare qualche pomeriggio di ottobre tra queste colline dove in piccoli fazzoletti ben esposti e nei terreni migliori il Nebbiolo ha trovato la sua culla ideale. Il Barolo è certamente uno dei vini che rappresenta al meglio nel mondo il nostro patrimonio enologico vero vanto per tutti coloro che da generazioni sono impegnati in questa produzione che sa raggiungere livelli di eccellenza assoluta. Il Barolo non è un vino facile da ottenere e per esempio già la scelta dei cloni di nebbiolo da impiantare nel vigneto fa preferire quelli ad acino piccolo, che possono garantire pigmentazione e carica polifenolica migliori. Passeggiare tra questi vigneti tra Bricchi e Sorì con la migliore esposizione a sud-ovest crinali sui quali le viti disegnano perfette geometrie, significa riscoprire antiche emozioni ma non si può negare che attualmente molti produttori adottino nuovi principi di produzione e di affinamento e in alcuni casi anche una diversa filosofia nella concezione di questo vino. Chi punta sulla tradizione preferisce un vino più robusto e tannico, da maturare a lungo in grandi botti lasciando che il lento scorrere del tempo affini tutte le sue caratteristiche mentre chi punta sull'innovazione utilizza le piccole botti e intende produrre un vino un po' più morbido e gentile apprezzabile entro tempi più brevi. Il colore del Barolo è un bellissimo rosso granato intenso ed elegantemente trasparente con riflessi aranciati sempre più accentuati man mano che si allunga il periodo di affinamento. Il bouquet è ampio complesso e avvolgente con aromi floreali di rosa e viola appassite, fruttati di lampone e fragoline di bosco poi di confetture e noce moscata che nel tempo arricchiscono di sentori di funghi secchi, pepe nero, tartufo, terra bagnata, liquirizia, tabacco, cuoio affumicato e goudron e in quelli di concezione più moderna sentori balsamici e di cioccolato. Le grandi morbidezze, sapidità e tannicità rendono questo vino robusto e austero con note di freschezza ancora percettibili dopo molti anni di affinamento che contribuiscono a garantire al vino una grande longevità. Ed infine sono di notevole rilievo l'equilibrio la lunga persistenza gusto-olfattiva e la meravigliosa armonia che rendono ancora più semplice ricordare a lungo questo grande vino. Da tutti conosciuto come il re dei vini è sublimato in abbinamento con un buon brasato ma anche con un filetto al pepe, piatti arricchiti dal tartufo o formaggi a pasta dura stagionati come il castelmagno e il bagoss.

Temperatura di servizio 20°-22° C.