

slow wine

guida **2015**

BARBARESCO (CN)

Produttori del Barbaresco



Via Torino, 54
tel. 0173 635139
www.produttoridelbarbaresco.com
produttori@produttoridelbarbaresco.com

110 ha - 550.000 bt

VITA - Visitare quest'azienda in compagnia di Gianni Testa, direttore tecnico ormai da molti anni, è un'esperienza unica. Oltre 60 i soci conferitori di quella che è la migliore cooperativa piemontese e forse d'Italia (se si esclude l'Alto Adige che fa partita a sé). I segreti sono pochi e chiari, dunque non sono segreti: controllo del lavoro dei soci, pagamenti fatti in base alla qualità autentica dell'uva, grandi capacità in fase di vinificazione, ricerca maniacale della qualità, prezzi molto azzeccati.

VIGNE - L'altro segreto di pulcinella è possedere una porzione in tutti i migliori cru del Barbaresco e saperne esaltare le peculiarità. Sull'etichetta delle Riserve si riporta il nome dei soci, sottolineando l'importanza della loro opera agricola. Sono nove i vigneti vinificati separatamente: di seguito leggerete alcuni dei nomi più celebri, tutti non ci stanno!

VINI - Sempre più richiesto dal mercato, perché ha un'eleganza e una beva da primato, abbinate a un prezzo unico, il **Langhe Nebbiolo 2012 vino quotidiano** (● 135.000 bt; 10 €). Nel 2010 non usciranno le Riserve, quindi il **Barbaresco 2010** (● 310.000 bt; 20 €) è come una blue chip, ovvero un acquisto sicuro, perché tutte le uve migliori si ritrovano qui. Succo, leggerezza abbinata alla persistenza, perfetto. Tra i cru il nostro preferito è stato il **Barbaresco Montestefano Ris. 2009** (● 14.400 bt; 30 €): caratterizzato da una bocca molto potente, tannica e sapida, è destinato a lunga vita. Seguono in ordine di preferenza il **Barbaresco Asili Ris. 2009** (● 10.000 bt; 30 €), fruttato e ricco, e il notevole **Barbaresco Rabajà Ris. 2009** (● 14.600 bt; 30 €). Chiudiamo con il territoriale **Barbaresco Ovello Ris. 2009** (● 14.500 bt; 30 €), balsamico, sapido e gustoso. Tutte le Riserve sono affinate in legni grandi.

CONCIMI letame in pellet
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore