

Barbaresco Docg Marchesi di Barolo

scritto da Alice Lombardi | 20/12/2016



Il Barbaresco, un grande vino che possiede tutta la personalità di terreni vocati alla struttura e alla longevità. Caratteristica di ogni rosso importante di queste terre.

Siamo in **Langa**. Appendice meridionale di quel Piemonte culla di geni, statisti e regni che furono. Un ambiente che, dall'aristocratico, approda dolcemente al borghese, come la stessa orografia presenta, ma che trova nel possedimento terriero e nella grande sapienza vitivinicola il pedigree di queste terre e di queste genti. Solo sullo sfondo le maestose Alpi fanno da barriera, cortina, palizzata naturale contro tagli ed identità in vetro giacobine. Siamo in una **piccola patria del vino** che tra i cugini d'Oltralpe e i fratellastri toscani ha fatto grande l'enologia italiana nel mondo.

Il 2000, dal punto di vista meteorologico e climatico, viene definito come "grande", un giudizio che si rispecchia in questo altrettanto **grande vino**: il **Barbaresco**. C'è l'anima di un terroir che raggiunge i massimi livelli d'espressività enologica.

C'è tutta la personalità di terreni vocati alla struttura e alla longevità.

Caratteristica di ogni rosso importante di queste terre.

La degustazione del Barbaresco Docg Marchesi di Barolo

Il **Barbaresco docg Marchesi di Barolo** si presenta limpido, impenetrabile, di un colore rosso granato con unghia aranciata e consistente. **Al naso** è intenso, complesso e fine.

Descrittori: tostato (note di sottobosco, tartufo estivo, cuoio, liquirizia e cacao), speziato (pepe nero e vaniglia), fruttato (confettura di more), floreale (petali di rosa macerati).

In bocca è secco, caldo e morbido, ancora abbastanza fresco, con un tannino morbido e abbastanza sapido. Il vino risulta di corpo. Ben equilibrato, intenso, persistente e fine. Sul finale, il palato resta fresco, pulito, con una leggera nota ferrosa. Il vino é armonico e maturo.

Si abbina molto bene con [ravioli del Plin](#), secondi di cacciagione e stracotto. Tranquillamente può rimanere a riposare ancora anche se questa annata lascia in bocca già emozioni e sorsi ammaliati e suadenti.

La scheda del vino

Nome vino: Barbaresco

Denominazione: DOCG (denominazione di origine controllata e garantita)

Vitigno: Nebbiolo 100%

Vendemmia: 2000

Colore: Rosso

Nome cantina: [Antiche Cantine dei Marchesi di Barolo](#) , via Roma, 1 - Barolo (CN)

Titolo alcolometrico: 13,5 %

Temperatura di servizio: 18°

Calice: ampio

Punteggio: 92