

# 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