713	mag-10	EVENTO	INNSE - GRADELLA	GENEROSOS SECOS	.
2007	13,5°	PRODUTTORE	**MARCHESI DI BAROLO**	ESPUMOSOS	.
€ 20,0	ristorante	NOME	**MICHET**	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	NEBBIOLO D'ALBA	TIPOLOGIA	NEBBIOLO	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve
3	2,5	7,4	NEBBIOLO	RUBINO SCURO, AROMI FRUTTATI COMPLESSI, FRUTTI DI BOSCO, VINOSO, LEGGERMENTE TANNICO, STRUTTURATO E CALDO. TIPICO

Uno dei più classici vini italiani, che ne hanno fatto uno dei paesi leader nel mondo. Un'uva che solo in Italia è riuscita a dare questi risultati. I nostri emigranti hanno provato a trapiantarla in ogni angolo del mondo, ma sempre senza successo. Probabilmente Ernest Gallo avrebbe pagato un capitale per poter coltivare il Nebbiolo in California. Per chi non lo sapesse Ernest Gallo era il più importante produttore di vino del mondo, morì 3 anni fa a 98 anni dopo aver trascorso una vita molto avventurosa. Le sue aziende sparse in tutto il mondo producono più di 80 tipi diversi di vini, ma nessun Nebbiolo. Eppure suo padre era un piemontese che emigrò negli Stati Uniti con l'intenzione di coltivare uva e produrre vino, impresa che riuscì ai suoi due figli Ernest e Julio Gallo.
Come questa bottiglia di Nebbiolo mi abbia portato a pensare ad Ernest Gallo è un mistero. (fra l'altro non mi è simpatico nè lui come persona nè i suoi vini).
Tornando all'oggetto della scheda abbiamo provato un classico Nebbiolo, contutte le caratteristiche tipiche, aromi complessi e vinosi, che spaziano dai frutti di bosco, al mosto, alla viola ed alla rosa appassita (il profumo della rosa appassita è diverso da quello della rosa in boccio, è più intenso e dolciastro, più consono ad un vino corposo come il Nebbiolo), ma gli aromi evolvono anche verso note animali e speziate, cuoio, cacao e pepe (la scelta del pepe scricchiola un po', in realtà ho notato un aroma e poi un sapore leggermente piccante che non saprei descrivere meglio).
Come sempre è in bocca che il Nebbiolo dà il meglio, come tutti i grandi vini recupera le note aromatiche attraverso il palato, arricchite da un corpo ed una struttura starordinarie. Certamente sto parlando troppo bene di questo nebbiolo, che non è neppure fra i migliori che ho provato, ma è uno dei vini che preferisco e mi lascio tarsportare con facilità nella descrizione.
Ho ancora qualche riga di scheda libera ed intendo usarla per tornare sulla figura di Ernest Gallo e spiegare perchè non mi è particolarmente simpatico. Per prima cosa i suoi vini sono tutti di tipo internazionale e già più volte ho spiegato quanto io apprezzo i vitigni tipicamente italiani e da un emigarnte piemontese mi sarei aspettato un'attenzione maggiore per la sua terra d'origine. Inoltre ha intentato una causa contro il consorzio toscano di produttori di Chianti del "Gallo Nero", ovviamente vincendola, pertanto negli Stati Uniti il Chianti non può fregiarsi del marchio "Gallo Nero". Resa il merito di aver creato dal nulla la più grande azienda vitivinicola del mondo.

	PER	ANA	PER	GRE	CER	SAN				Media
NEBBIOLO	7,4									7,4
PROSECCO	7									7,0
MOSCATO PASS	6,5									6,5
										0,0
										0,0