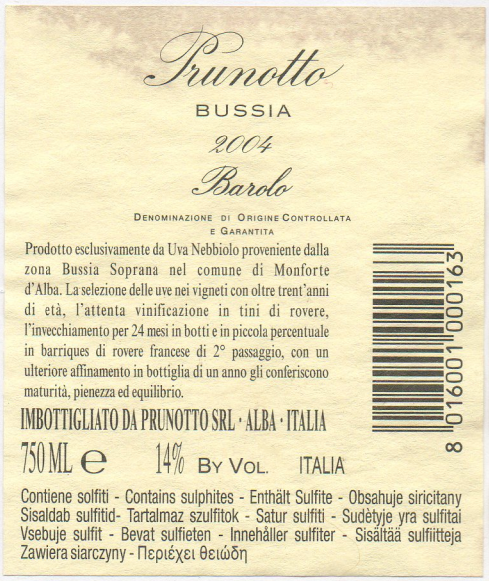
762	dic-10	EVENTO	GOURMET - 20.TRIPPA - IMPERO	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	
anno	12°	PRODUTTORE	PRUNOTTO	BLANCOS	.
				ROSADOS	
€ 15,0	esselunga	NOME	BUSSIA	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	BAROLO	TIPOLOGIA	BAROLO	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
3,5	2	7	NEBBIOLO	FRIZZANTE	
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

GRANATO MATTONE SCURO. VINOSO,COMPLESSO FRUTTI DI BOSCO ROSA VANIGLIA SPEZIE CACAO E CUOIO. PIENO, ROTONDO, EQUILIBRATO LEGGERMENTE TANNICO, STRUTTURATO, MOLTO PERSISTENTE.



Non è mai facile parlare di un barolo. è difficile decidere in partenza quale atteggiamento prendere, è un vino che va trattato con il massimo rispetto e si ha sempre il timore di dire qualcosa di fuori posto, come se al fine la valutazione di un vino non fosse più soggettiva, si teme di sbagliare, l'esaminatore diventa esaminato. C'è il rischio di trattarlo con troppo rispetto e dare giudizi importanti, ma in realtà scontati e superficiali. Le caratteristiche dei barolo sono sempre molto simili, ma sono così ampie e complesse che non esiste un barolo uguale ad un altro, una bottiglia uguale ad un'altra, addirittura un bicchiere uguale ad un altro. Perchè quando si trova nel bicchiere il vino continua ad evolvere, lentamente ma continuamente, il vino è vivo.

Colore granato tendente al mattone molto scuro. Vinoso, aromi complessi dai frutti di bosco alla rosa appassita, poi vaniglia e spezie, poi cacao e cuoio. Pieno e rotondo, un perfetto equilibrio tra acidità ed alcol, leggermente tannico, grandissima struttura e molto persistente. Per quasi tutti i barolo che ho provato ho dato descrizione simile, ma ogni volta si ha la sensazione di bere un vino unico, sembra che quel bicchiere lì sul tavolo sia stato versato esclusivamente per te. Sei anni fa è stata raccolta l'uva, poi è rimasto in botte due anni, poi quattro in bottiglia, uno di questi nella cantina di casa mia, che non è certo il posto migliore per conservare il vino, infine nel mio bicchiere. è vero, lo abbiamo provato in sette, ma quel grappolo d'uva è stato raccolto solo per me, per entrare nel mio bicchiere, per unirmi agli altri, che stanno provando con me lo stesso vino. La serata è stata magnifica, il barolo stupendamente abbinato al cinghiale. Un'allegria contagiosa, persino al nostro Tiziano, che chiamato per telefono ha sofferto di invidia, tanto da scriverci una lettera chiedendo di ripetere la serata, ovviamente ciò non è possibile, se un Barolo cambia da bottiglia a bottiglia, una serata è irripetibile.

Quanto sopra è stato scritto in 15 minuti, ora salvo il testo e più tardi correggerò gli errori di ortografia e scrittura.

Il barolo mi ispira.

Il produttore è uno dei più importanti e premiati della zona, il nome del vino deriva dalla vigna chiamata Bussia, sette ettari tra i migliori di Barolo.