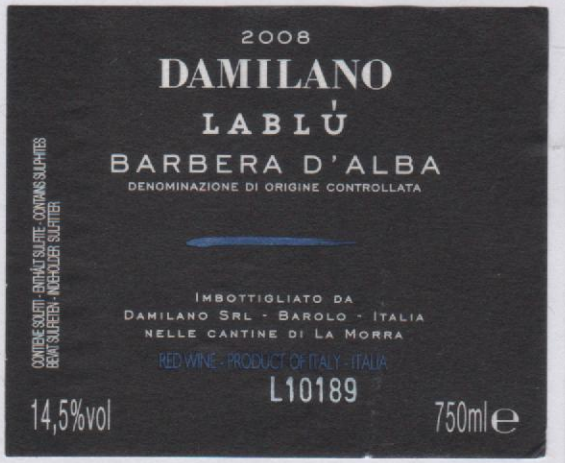
785	apr-11	EVENTO	SAPERE & SAPORI - I BERSAGLIERI - 4/3/2011	GENEROSOS SECOS	.
2008	14,5°	PRODUTTORE	DAMILANO	ESPUMOSOS	.
€ 0,0	ristorante	NOME	LABLU'	BLANCOS	.
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	BARBERA D'ALBA	TIPOLOGIA	BARBERA SECCO FERMO	TINTO GUARDA	XXX
				FERMO	XXX
persistenza 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	MOSSO	.
3	2,5	7,3	BARBERA	FRIZZANTE	.
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

Commento breve . GRANDE VINO COMPLETO IN OGNI ASPETTO AROMI INTENSI E COMPLESSI MORE FRAGOLE POI SPEZIATO CANNELLA PEPE, IN BOCC ARMONICO E PIENO



Ecco il vino migliore della serata, i pareri sono stati unanimi. Un ottimo vino sotto tutti gli aspetti.
Ho già dissertato in passato sull'opportunità di chiamare la Barbera al femminile o il Barbera al maschile. Ovviamente questa disputa non ha nessun peso sulla qualità di un vino, è solo un gioco divertente. La Barbera d'Alba è nata e resta per tradizione un vino povero, il vino della mensa del contadino. Quello per intenderci molto acidi, beverino, che poteva anche essere bevuto fresco di cantina nelle calde giornate estive. Oggi le cose sono cambiate ed accanto a quei vinelli simpatici ma poco significativi ne stanno nascendo sempre più di grande prestigio, vini ricchi di colori, spesso maturati in barrique, generalmente di un rubino porporino; il profumo è ampio e complesso, con note fruttate che ricordano il ribes, la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde. Al palato si nota la struttura, la carnosità, pieno e corposo, l'acidità tipica del vitigno viene stemperata da una buona graduazione alcolica, ammorbidita dalla polposità del frutto. La vaniglia segnala un buon passaggio in barrique non invasiva, che aiuta a smorzare la naturale acidità. Scarsi i tannini, anche questo è tipico. Lunga persistenza.
Il sito del produttore è ancora in costruzione, peccato, una scheda tecnica non mi avrebbe dato fastidio.