

DEGUSTAZIONE

Grandi Langhe: i nostri migliori assaggi del Barolo 2015

By [Paolo Valente](#)Posted on 1 marzo 2019 - Questo articolo è stato letto **806** volte

Per la quarta volta il Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani insieme alle aziende di Langa e Roero hanno presentato i loro vini DOCG e DOC nel corso di una due giorni ad Alba.

Oltre 200 le aziende presenti con oltre 900 etichette in degustazione.

Impossibile assaggiare tutto.

Ci siamo concentrati sul Barolo DOCG 2015, ovvero quelli che possono entrare in commercio dal 1° gennaio 2019.



In Langa, il 2015, è stata una buona annata, alcuni parlano addirittura di eccezionale. Inverno abbastanza nevoso, primavera con una buona dose di piogge e un'estate caldissima che ha consentito la corretta maturazione delle uve anche se leggermente anticipata; buona la sanità delle uve. Quantità discrete.

Ecco gli assaggi che ci hanno convinto di più:

Barolo DOCG Bricco San Pietro 2015 – [Anna Maria Abbona](#)

Proveniente da un bricco alto è realizzato secondo il metodo tradizionale. Tradisce ancora la gioventù ma le basi sono buone e ben piantate. Tabacco, legno di sandalo, sbuffi affumicati.

Barolo DOCG Cannubi 2015 – [Poderi Luigi Einaudi](#)

Un vino dai caratteri austeri e godibile al tempo stesso, estrema eleganza, polposo e succoso, persistente ed equilibrato.



Barolo DOCG Brunate 2015 – [Oddero Poderi e Cantine](#)

Elegante, austero come un vero nobile piemontese, preciso e piacevole al naso con espressioni di frutta. Intenso.

Barolo DOCG 2015 – [Trediberri](#)

Un naso intenso che porta alla frutta e alle spezie, con note terziarie. Elegante e profondo con il tannino presente e fine; buona la persistenza.

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2015 – [Tenuta Cucco](#)

Vino dalla personalità importante, buona la freschezza e il tannino sottile. Persistente in bocca nella sua eleganza.

Barolo DOCG del Comune di Serralunga d'Alba 2015 – [Rivetto dal 1902](#)

Buona la freschezza accompagnata da un tannino sottile. Interessante aromaticità con un frutto in evidenza.



Barolo DOCG Cannubi 2015 – [Borgogno Fratelli Serio e Battista](#)

Spiccano le note di amarena unite alle spezie e all'agrume. Buona l'integrazione tra le componenti; freschezza e tannino in evidenza.

Barolo DOCG Fossati 2015 – [Cascina Adelaide](#)

Un vino goloso di frutta fresca e note varietali. Il tannino è integro e integrato. Chiude con una nota di giovinezza.



Barolo DOCG Bricco delle Viole 2015 – [G.D. Vajra](#)

Si conferma un vino raffinato ed elegante che, seppure nella sua giovinezza, lascia presagire un'importante evoluzione guidata dalla piacevole freschezza e dal deciso tannino.



RELATED ITEMS: [#GRANDILANGHE](#), [PIEMONTE](#), [BAROLO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/grandi-langhe-nostri-migliori-assaggi-del-barolo-2015/>