



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016

18 MAG Nebbiolo Prima 2016: la Retrospettiva, un viaggio nel tempo eccezionale

on 18 maggio 2016. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La degustazione](#)

Prima di conoscere i vini della nuova annata, i produttori hanno proposto etichette di dieci anni fa. Ed è stata una degustazione eccellente – I nostri migliori assaggi



di **Federico Letteri**

Non solo anteprime a Nebbiolo Prima 2016 (i dettagli dell'evento li trovate [qui](#)). Presso le Antiche Cantine Calissano ad Alba, si è svolta la "Retrospettiva" durante la quale i produttori hanno proposto ai giornalisti e agli addetti ai lavori l'annata 2006 di Barolo, Barbaresco e Roero a dieci anni dalla vendemmia e qualche altro millesimo.

Ai nostri assaggi abbiamo riscontrato in numerosissimi casi vini in splendida forma che conservano ancora grande potenziale evolutivo e sicuramente andranno lontano nel tempo. Il 2006 è iniziato con un inverno lungo, freddo e piovoso, poi si sono alternati periodi di varia durata con temperature sotto o sopra la media e precipitazioni molto scarse che hanno fatto sì che la velocità di sviluppo delle piante presentasse grande variabilità. Infine, a metà settembre, è arrivata la pioggia che non ha creato particolari problemi perché totalmente assorbita dal terreno molto secco. Si sono raccolte uve sane e di qualità con buona acidità e gradazione alcolica adeguata, soprattutto là dove i vignaioli hanno lavorato bene, dando equilibrio alla produzione delle piante. Ottima annata che ha dato vini che stanno evolvendo lentamente ed in maniera regolare.



Di seguito l'elenco dei nostri migliori assaggi con alcune note di degustazione (tra parentesi il comune di origine e la menzione geografica*):

BARBARESCO

Bric Balin Barbaresco 2006 Moccagatta (Comune: Barbaresco)

Viene affinato in barrique di rovere francese per diciotto mesi ed in bottiglia per almeno nove. Stile piuttosto moderno. Presenta un colore intenso e profumi di frutti di bosco,

E' ormai un classico. Ha un profilo pulito, preciso e tipico. Note floreali, fruttate e terrose precedono un palato equilibrato con buona freschezza e tannini ben estratti. Un'ulteriore nota di merito per il prezzo ed il numero di bottiglie prodotte.

Rizzi Barbaresco 2012 Rizzi (Comune: Treiso; Menzione: Rizzi)

Linearità e mineralità sono i suoi tratti distintivi. Ha un naso pulito con note fruttate di misurata intensità, seguito da un buon ingresso in bocca, note dolci, tannini di ottima fattura ed un finale lungo.



(Jole Dellapiana - Azienda Rizzi)

Barbaresco Quarantadue42 2006 Rattalino (Comune: Barbaresco)

Naso intenso e floreale con viola e ricordi di rosa appassita, uniti ad una componente speziata. Palato di buona armonia con tannini decisi, ma ben smussati.

Gaiun Martinenga Barbaresco 2006 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy (Comune: Barbaresco; Menzione: Martinenga)

E' prodotto solo nelle migliori annate dalla selezione di una parte del vigneto Martinenga. E' un vino di notevole intensità che associa a profumi di piccoli frutti maturi e cacao un palato energico, incisivo, con tannini vigorosi e ottima lunghezza.

Santo Stefano Albesani Barbaresco Riserva 2006 Castello di Neive (Comune: Neive; Menzione: Albesani)

Colore granato con riflessi aranciati. Naso elegante con piccoli frutti, tabacco, spezie ed una componente balsamica. In bocca mostra notevole freschezza, tannini robusti ed una chiusura lunga con il ritorno della frutta e liquirizia.

ROERO

Valmaggiore Roero Riserva 2006 Cascina Chicco (Comune: Veza d'Alba)

Offre sentori fruttati e floreali di buona intensità con un pizzico di spezie. E' un vino dotato di notevole slancio, freschezza e agilità che lo rendono godibilissimo. Buona la struttura e morbidi i tannini.

Trinità Roero Riserva 2006 Malvirà (Comune: Canale)

Si caratterizza per un naso ricco, ampio, con frutti scuri e ricordi di fiori appassiti. In bocca si evidenzia la buona struttura, l'armonia e i tannini presenti nella giusta misura.

BAROLO

Bricco Sarmassa Barolo 2006 Brezza Giacomo e figli (Comune: Barolo; Menzione: Sarmassa)

Prodotto solo nelle annate migliori, proviene dalla parte del vigneto posta sulla sommità della collina. Molto tipico, con profumi fini di fiori, erbe aromatiche e frutti scuri ed un palato fresco, appagante, con tannini da Barolo che svolgono egregiamente il loro compito.

Bricco Rocca Barolo 2006 Cascina Ballarin (Comune: La Morra; Menzione: Bricco Rocca)

Profumi delicati, floreali e speziati sono seguiti da un sorso pieno, deciso, con tannini setosi e notevole lunghezza.

Vigna San Giuseppe Bricco Boschis Barolo Riserva 2006 Cavallotto Tenuta Bricco Boschis (Comune: Castiglione Falletto; Menzione: Bricco Boschis)

Grande. Naso complesso con piccoli frutti, un mosaico di spezie e un'evidente nota balsamica. In bocca è completo, fresco, di grande equilibrio. Pregevole la componente tannica. Andrà ancora molto avanti nel tempo.

Barolo 2006 Cascina Fontana (Comune: Castiglione Falletto)

Grande esempio di classicità e territorialità. Viene fatto con uve provenienti da due vigneti del comune di Castiglione Falletto. E' elegante e profondo al naso con piccoli frutti e variegate note floreali. Al palato è dritto, robusto, con tannini molto presenti, ma setosi e ottima lunghezza. Ha ancora molti anni di vita davanti a sé.

Barolo 2011 Cascina Fontana (Comune: Castiglione Falletto e La Morra)

In quest'annata sono presenti anche uve provenienti da un terzo vigneto che si trova nel comune di La Morra. Sembra comunque prevalere il carattere di vino dalle spalle dritte, tipico di Castiglione Falletto e anche in quest'annata sono evidenti complessità, territorialità e potenziale evolutivo.

Bussia Barolo Riserva 2006 Giacomo Fenocchio (Comune: Monforte d'Alba; Menzione: Bussia)

Un classico. La Bussia è il regno di Claudio Fenocchio che, anno dopo anno, ci regala splendide bottiglie. Il 2006 si caratterizza per un naso fine e caldo in cui troviamo note floreali, sentori speziati e la componente fruttata. In bocca è completo, armonioso, con tannini molto ben estratti, levigati e grande finale. Sicuramente molto longevo.

Barolo 2006 Bartolo Mascarello (Comune: Barolo e La Morra; Menzioni: Cannubi, San Lorenzo, Ruè e Rocche di La Morra)**

Stile tradizionale, come sempre. Colore scarico e naso pulitissimo. Palato fine, di mirabile armonia, con freschezza, setosità, lunghezza. Un sorso di Storia ed eleganza.

Barolo 2011 Bartolo Mascarello (Comune: Barolo e La Morra)

Giovane, dal profilo austero. Naso con sentori di fiori, frutta e scorzette d'arancia, ottima acidità e tannini estratti alla perfezione. Lo seguiremo negli anni, così come il 2006.

Nei Cannubi Barolo 2006 Poderi Luigi Einaudi (Comune: Barolo; Menzione: Cannubi)

Proviene dal prestigioso cru Cannubi del comune di Barolo. Naso intenso e complesso con toni fruttati e speziati. In bocca sono evidenti la struttura, la robustezza dei tannini e la persistenza.

Brunate - Le Coste Barolo 2006 Giuseppe Rinaldi (Comune: Barolo; Menzioni: Brunate e Le Coste)**

Interpretazione del terroir fedele e tradizionale questa bottiglia di Beppe "Citrico" Rinaldi. Profilo olfattivo complesso con violetta, spezie, liquirizia, note terrose ed una componente balsamica. In bocca entra fresco per poi dispiegarsi nel palato con tutta la sua completezza. Tannini di prim'ordine.

Cannubi San Lorenzo - Ravera Barolo 2006 Giuseppe Rinaldi (Comune: Barolo; Menzioni: Cannubi San Lorenzo e Ravera)**

Si caratterizza per un naso ricco con fiori appassiti, amarena, sottobosco e spezie, seguito da un sorso deciso con acidità, ottimo corpo e tannini setosi. Nota sapida. Altro grande vino.

Briccolina Barolo 2010 Rivetto (Comune: Serralunga d'Alba; Menzione: Briccolina)

Offre profumi eleganti e complessi di ciliegia, rosa, viola, ginepro, ricordi terrosi ed una nota balsamica. Al palato è caldo, incisivo, ha notevole armonia e tannini importanti. Andrà avanti nel tempo.

Ciabot Tanasio Barolo 2011 Sobrero Francesco (Comune: Castiglione Falletto)

Il carattere principale di questo vino è l'equilibrio e la linearità d'espressione. Profumi di frutti scuri, sottobosco, cuoio e spezie precedono un palato bilanciato con tannini molto ben estratti e notevole lunghezza.

Viene prodotto con uve provenienti da piante di oltre settant'anni di età. Offre un naso di notevole complessità con sentori di rosa, liquirizia, note agrumate e spezie dolci, seguito da un palato vivo, con ottima acidità ed un tannino ben presente.

Nebbiolo Prima continua, prossimamente il racconto delle degustazioni delle nuove annate...

Note :

*: le Menzioni Geografiche Aggiuntive fanno parte del disciplinare dal 2009 per il Barolo e dal 2007 per il Barbaresco, le indichiamo anche in annate precedenti perché venivano comunque riportate in etichetta.

** : secondo il disciplinare si può indicare solo una Menzione Geografica Aggiuntiva, in questi casi ne riportiamo più di una perché si tratta di annate precedenti a questo regolamento e le menzioni sono tutte scritte in etichetta.