



Ghemme Oltre il Bosco 2010

Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 01/2016

Tipologia: **DOCG Rosso**

Vitigni: **nebbiolo**

Titolo alcolometrico: **13,5 %**

Produttore: **FRANCESCO BRIGATTI**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **da 15 a 25 euro**

Gran bella etichetta questa del Ghemme di Brigatti, con l'albero che indica chiaramente un limite, un confine, dove inizia il bosco che un tempo rappresentava la trincea fra le rivali Suno e Ghemme. Questo 2010 è la seconda annata prodotta di Ghemme, che subisce una macerazione di 25 giorni in vasche di cemento, matura due anni in botti di rovere di Slavonia e affina almeno sei mesi in bottiglia. Ha un colore granato profondo con ricordi rubini, profuma di viole macerate, ciliegia, susina rossa, effluvi di liquirizia, cipria, sottobosco, timo e leggerissima china. Al palato si sente tutta la sua scalpitante giovinezza nella bella vena acida e nel tannino pimpante ma dall'astringenza a breve termine; torna evidente la liquirizia alla quale si aggiunge una nota di cioccolato fondente, finale intenso e prolungato, elegante, che lascia il segno. Un vino che promette grandi cose, chiede solo pazienza affinché si esprima al massimo, ma non ci vorrà molto. La quinta chiocciola è già assicurata.

Corrispondenza valutazione chiocciola/centesimi

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

Sceda liberamente tratta da: " <http://www.lavinium.com/> "



Colline Novaresi Vespolina 2012

Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 01/2016

Tipologia: **DOC Rosso**

Vitigni: **vespolina**

Titolo alcolometrico: **13 %**

Produttore: **FRANCESCO BRIGATTI**

Bottiglia: **750 ml**

Prezzo enoteca: **da 7,50 a 10 euro**

Siamo a Suno, un piccolo comune che vanta la presenza di alcuni produttori decisamente interessanti, uno di questi è sicuramente Francesco Brigatti, di cui vi ho più volte raccontato, ma per quanto riguarda la sua Vespolina, vitigno che da queste parti ha un'importanza tutt'altro che secondaria, ero fermo alla 2006, non certo perché non valesse la pena scriverne, ma semplicemente perché non è possibile seguire tutte le tipologie di vino anno per anno, neanche le migliori guide sono in grado di farlo. Comunque la 2012 è un piccolo gioiello, un esempio perfetto delle caratteristiche espressive di questo vitigno; nel calice è un bel rubino con venature granate, profuma di viole di montagna, ciliegie mature, pepe e liquirizia. Bocca fresca e balsamica, con una presenza tannica vivace che ne esalta la carica espressiva, ha un linguaggio nitido, lineare, molto ben espresso e denota una condizione solida, in grado di garantire una interessante evoluzione per almeno altri 4-5 anni, ma non mi stupirei di ritrovarlo ancora più coinvolgente e complesso nel 2026.

Corrispondenza valutazione chiocciolate/centesimi

@ = da 71 a 75;

@@ = da 76 a 80;

@@@ = da 81 a 85;

@@@@ = da 86 a 90;

@@@@@ = da 91 a 100

Sceda liberamente tratta da: "<http://www.lavinium.com/>"