

Nebbiolo Langhe/Alba uit
2021een zoektocht naar
goedkopere en waardevolle
wijnen uit deze regio



Peter Depré

Nebbiolo druif

Lichte kleur, stevig, krachtig, veel tannines en zuren, floraal, hersftgeur..., en moeilijk in de wijngaard

Dus

BOEIEND

Enkele gegevens

- Enkel Noord-Italië (Piemonte en Lombardije)
- Hier en daar wat wijngaarden in Argentinië (Patagonia, Mendoza) , Mexico, VS en Australië=> verwaarloosbaar
- Laat rijpend, veel tijd nodig
- Beperkte rendementen
- Dunne schil, weinig kleur, hoge zuren, veel tannines
- Moeilijk, karaktervol maar als het er op zit dan is het er boenk op
- Vooral Piemonte is de habitat met natuurlijk Barolo en Barbaresco
- Laatste jaren toegankelijker en sneller op dronk dan vroeger

Piemonte: gevarieerd, gereputeerd en geëxporteerd ...











Piemonte: Terroir en cijfers

Klimaat: Semi continentaal, koud met strenge winters en zachte zomers, in de heuvels vaak mistig in de lente en herfst

Bodem: klei, kalk, zandsteen, grafiet en leisteen

Ligging: op glooiende heuvels in de pre-Alpen, op steile terrassen aan de voet van de Alpen

Huisdruiven

Wit: cortese, arneis, moscato bianco

Rood: nebbiolo, barbera, dolcetto, brachetto, grignolino, malvasia di schierano, freisa ...

Cijfers:

57.487 ha wijngaard

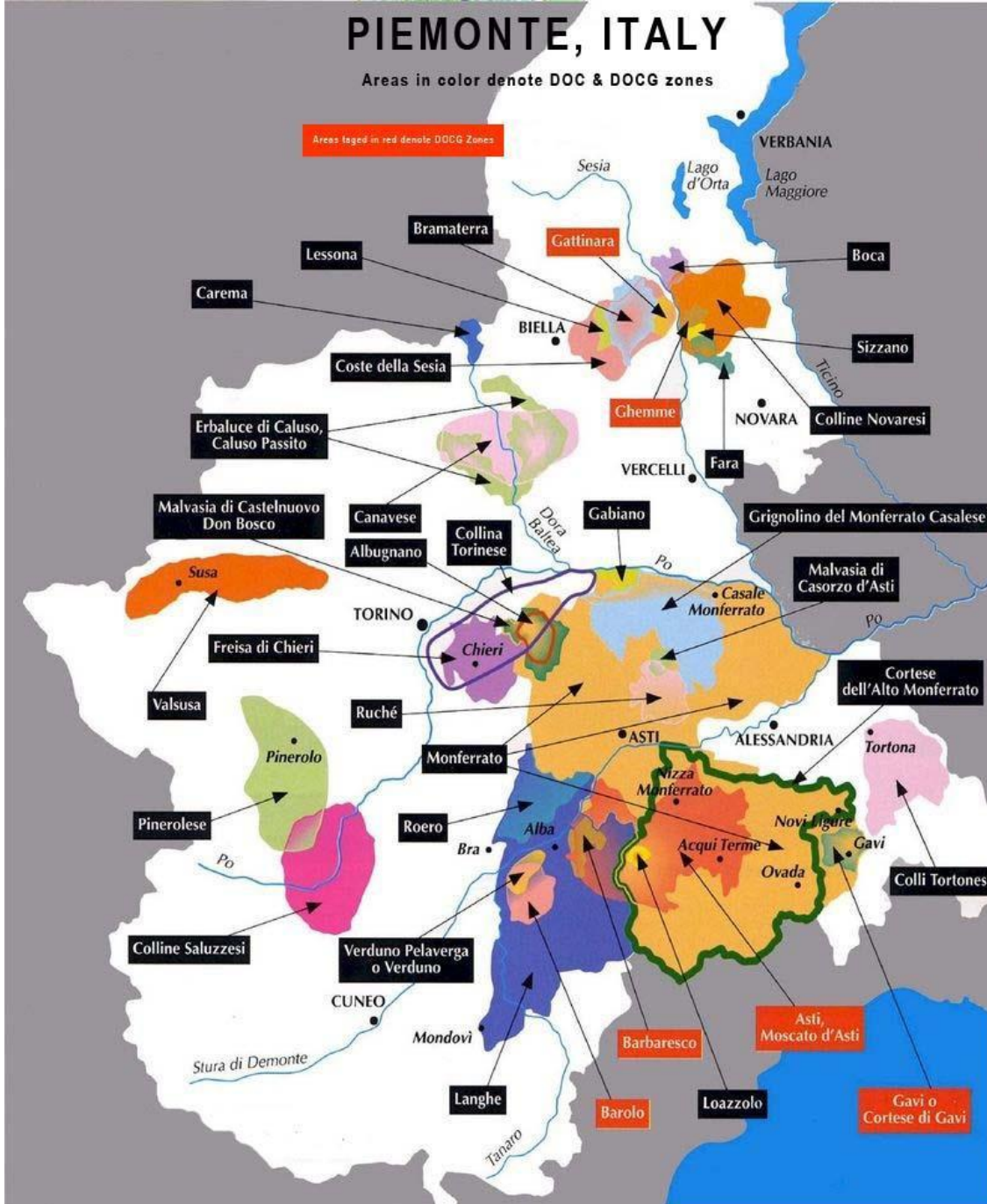
30% wit, 70% rood

94% is DOC-niveau (vroeger 60 %)

PIEMONTE, ITALY

Areas in color denote DOC & DOCG zones

Areas tagged in red denote DOCG Zones



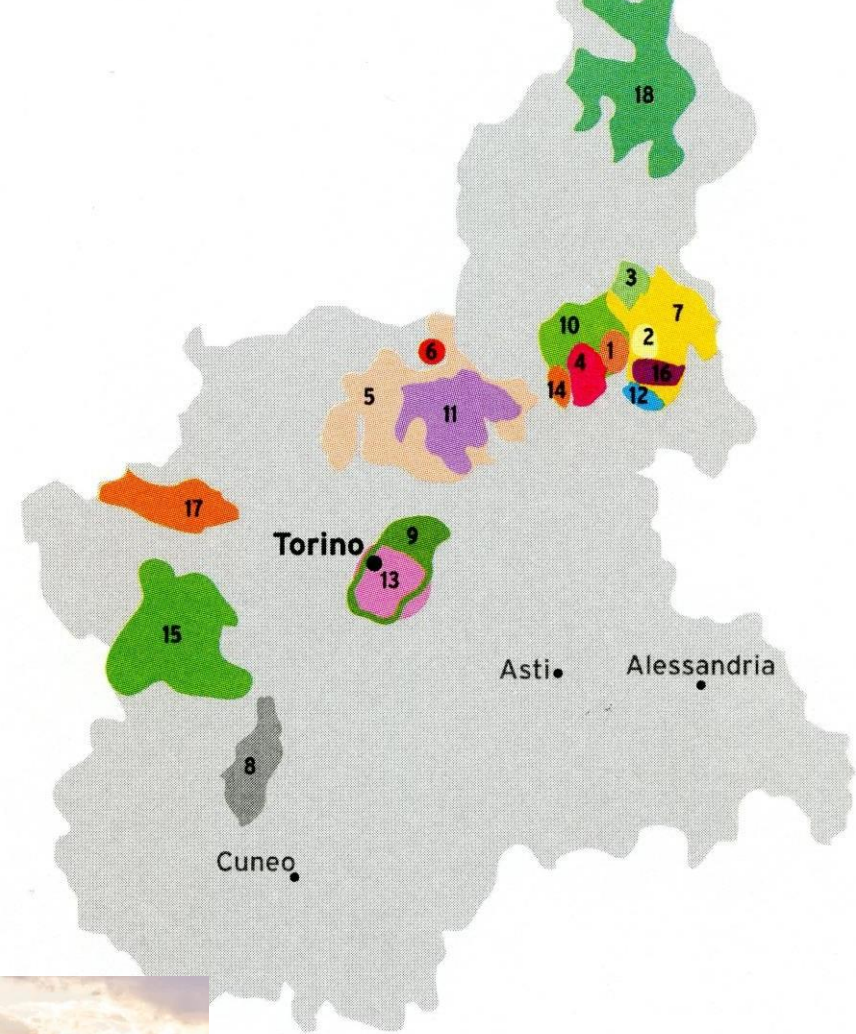
Appellaties il Nord

D.O.C.G.

1. Gattinara
2. Ghemme
- II. Erbaluce di Caluso o Caluso

D.O.C.

3. Boca
4. Bramaterra
5. Canavese
6. Carema
7. Colline Novaresi
8. Colline Saluzzesi
9. Collina Torinese
10. Coste della Sesia
12. Fara
13. Freisa di Chieri
14. Lessona
15. Pinerolese
16. Sizzano
17. Valsusa
18. Valli Ossolane



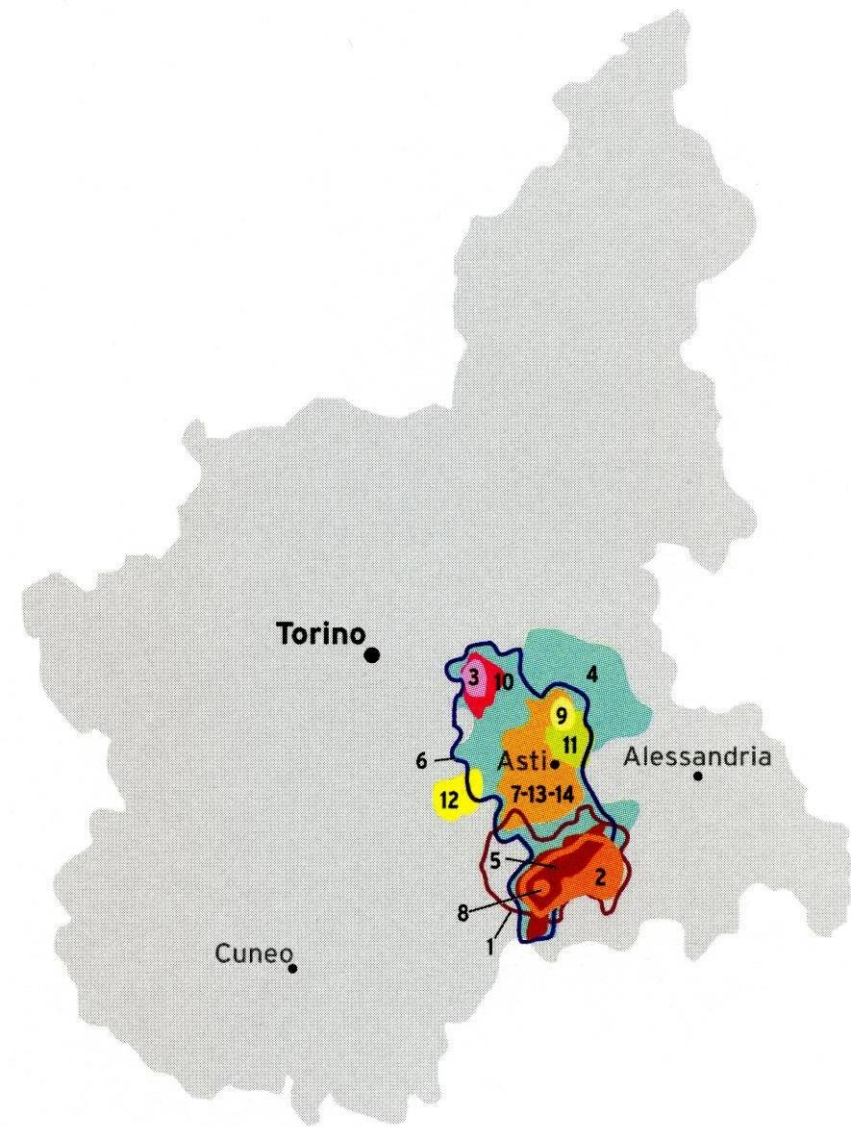
Appellaties l'Astigiano

D.O.C.G.

- I. Asti e Moscato d'Asti
2. Brachetto d'Acqui o Acqui
4. Barbera d'Asti
- II. Ruché di Castagnole Monferrato

D.O.C.

3. Albugnano
5. Dolcetto d'Asti
6. Freisa d'Asti
7. Grignolino d'Asti
8. Loazzolo
9. Malvasia di Casorzo d'Asti
10. Malvasia di Castelnuovo Don Bosco
12. Cisterna d'Asti
13. Terre Alfieri
14. Calosso



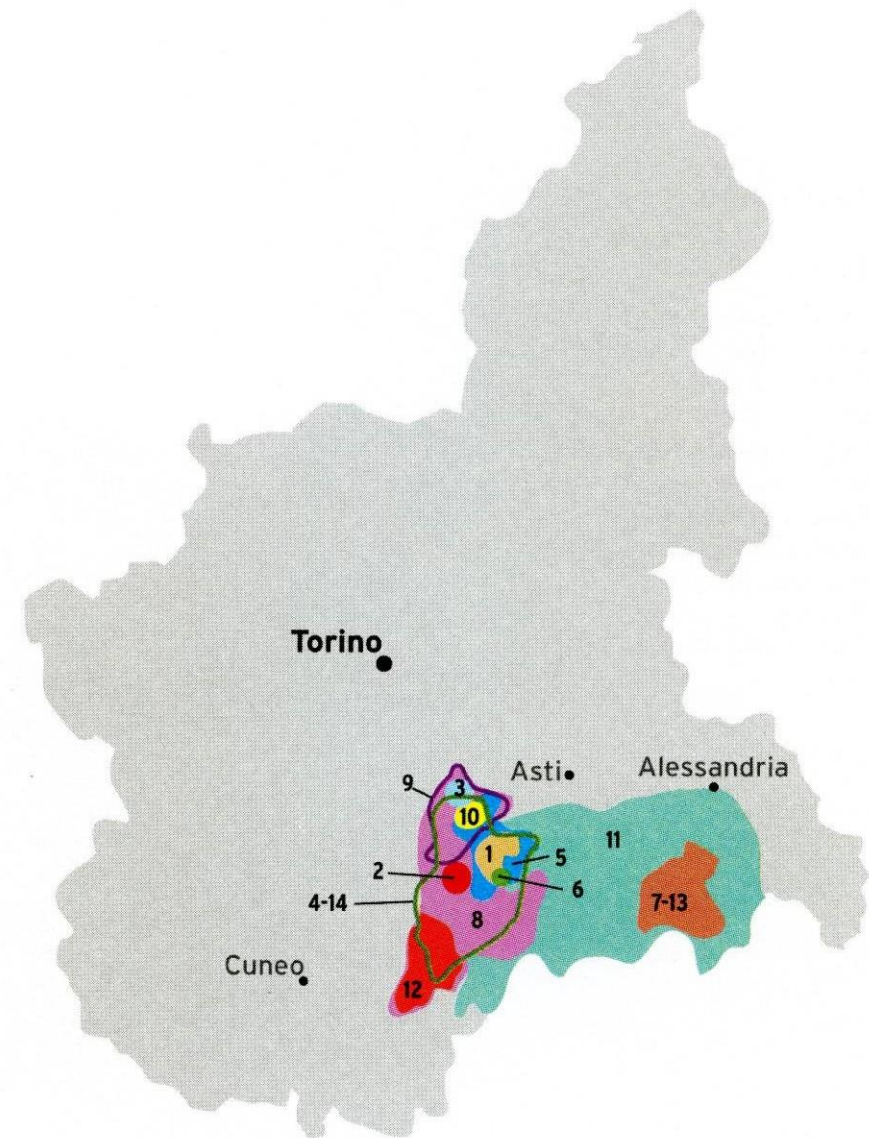
Appellaties le Langhe

D.O.C.G.

1. Barbaresco
2. Barolo
3. Roero
6. Dolcetto di Diano d'Alba
11. Alta Langa
12. Dogliani
13. Dolcetto di Ovada Superiore

D.O.C.

4. Barbera d'Alba
5. Dolcetto d'Alba
7. Dolcetto di Ovada
8. Langhe
9. Nebbiolo d'Alba
10. Verduno Pelaverga
14. Alba





De Invloed van Bodem op Barolo en Barbaresco

De bodem speelt een cruciale rol in de smaak en kwaliteit van
Barolo en Barbaresco

Bodemsoorten in Barolo/Barbaresco

Barolo

Tortonische (jongere) bodems met blauwgrijze kalkhoudende mergel en zandsteen. Rijk aan kalk met goede drainage

Dit type grond is iets voedzamer en blijft langer vochtig door de compactere structuur.

La Morra en Barolo ==>verfijnder, lichter

Helvetiaanse (oudere) bodems: mergel, klei, kalk en zandsteen en heeft een lichtgele, bijna witte kleur
Bodem met slechtere drainage, armer ook, wijngaard moet dieper zoeken en dit leidt tot krachtigere wijnen

Serralunga en Monforte ==>meer tijd nodig

Barbaresco

Zanderige bodems, afzetting vanuit de rivier minder compact en rijker aan voedingsstoffen. Resulteert in zachter karakter.

Tevens: lager gelegen, ietsje warmer en dus sneller rijp en daarom ook lichter....



Microklimaat: Barolo

Hogere Ligging

Barolo-wijngaarden liggen vaak hoger, met meer blootstelling aan zonlicht.

Langzame Rijping

Resulteert in langzamere rijping van de druiven.

Complexe Smaken

Draagt bij aan de ontwikkeling van complexere smaken.

Microklimaat: Barbaresco

Lagere Ligging

Barbaresco-wijngaarden profiteren van een warmer microklimaat door hun lagere ligging.

Snellere Rijping

Draagt bij aan een snellere rijping van de druiven.

Toegankelijker Profiel

Resulteert in een toegankelijker wijnprofiel.



Barbaresco DOCG

Ligging:

Wijngaarden uit en rond dorp Barbaresco (naburige dorpen Neive, Treiso en deel van Alba)

Type wijn

Stille rode wijn

Barbaresco en Barbaresco riserva

Druivenrassen

Nebbiolo

Lagering

Te rekenen vanaf 1 november van het oogstjaar

Verplichte rijping is 26 maanden waarvan 9 maanden op eiken vat

Barbaresco riserva rijpt minimum 50 maanden waarvan 9 maanden op eiken vat

Barolo DOCG

Ligging:

Barolo, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba ed in parte il territorio dei comuni di Monforte d'Alba, Novello, La Morra, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Cherasco e Roddi

Type wijn

Stille rode wijn

Barolo en Barolo riserva

Druivenrassen

Nebbiolo

Lagering

Te rekenen vanaf 1 november van het oogstjaar

Barolo: 38 maanden waarvan minstens 18 maanden op houten vaten

Barolo riserva: 62 maanden, minstens 18 maanden op houten vaten

Barolo en Barbaresco...modernista vs traditionalista the Barolo wars ...



- Traditionalisten werkten zoals hun ouders, grootouders werkten
- Grote houten foeders, lange schilweking (tot 30 dagen) om kleur te extraheren maar dus ook veel tannines en wijnen die tijd nodig hebben
- Referenties: Giuseppe Rinaldi, Giacosa, Giacomo Conterno, Mascarello....



Modernisten: roterende schoeppen om sneller extractie (7 dagen) te bekomen en opvoeding in nieuwe vaten van 225 liter.

Referenties: Gaia, Voerzio, Elio Altare, D. Clerico ...

Vechtpartijen, ruzies ...nu eerder toenadering en niet meer in voege.... men gebruikt the best of both worlds. Zoals Vietti, Aldo Conterno...

Lombardije: Lago D'Iseo en Alpen....



Terroir en cijfers

Klimaat: erg gevarieerd, van streng continentaal bergklimaat in de bergen tot vochtig en zacht mediterrans klimaat in de laagvlaktes

Bodem: mineraal moedergesteente en rolkeien op de heuvels en aan de voet van de Alpen, vruchtbare klei in de valleien

Ligging: zuidelijk gericht aan de voet van de Pre-alpen

Huidruiven

Wit: chardonnay, pinot bianco, pignola, riesling renano en italico, moscato di scanzo

Rood: chiavennasca (nebbiolo), pinot nero, Croatina, Gropello, Lambrusco, Viadanese

Cijfers: 26.951 ha wijngaard

62% wit, 38% rood

60 % is DOC-niveau (vroeger 20 %)

Appellaties



D.O.C.G.

- 1. Franciacorta
- 2. Valtellina Superiori
- 17. Scanzo o Moscato di Scanzo
- 18. Sforzato di Valtellina o Sfursat
- 19. Oltrepò Pavese Metodo Classico

D.O.C.

- 3. Botticino
- 4. Capriano del Colle
- 5. Cellatica
- 6. Garda Classico o Garda
- 7. Garda Colli Mantovani
- 8. Lambrusco Mantovano
- 9. Lugana
- 10. Oltrepò Pavese
- 11. Garda Bresciano
- 12. San Colombano al Lambro
- 13. San Martino della Battaglia

D.O.C.

- 14. Curtefranca
- 15. Valcalepio
- 16. Valtellina Rosso o Rosso di Valtellina
- 20. Sangue di Giuda Oltrepò
- 21. Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese
- 22. Buttafuoco dell'Oltrepò Pavese
- 23. Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese
- 24. Bonarda dell'Oltrepò Pavese
- 25. Casteggio
- 26. Terre del Colleoni
- 27. Valtenesi

Valtellina: bergwijnen...goed en beetje miskend



NEBBIOLO



Nebbiolo is one of Italy's top red wines. It's loved for its haunting floral aromas that are contrasted with sky-high tannins. Here are Italy's most important Nebbiolo regions to know.



Barolo

The most well-known Nebbiolo region. Loved for its rich rose and anise aromas and mouth-drying tannin.



Barbaresco

Close to Barolo but with different soils. Wines are aromatic (like Barolo) but usually with lighter tannin.



Gattinara

Northern vineyards towards the alps produce wines with elevated acidity, dried fruit notes, and earthiness.



Valtellina

In Lombardy, Nebbiolo is called Chiavennasca. Wines are often floral and light-bodied like Pinot Noir.

LANGHE DOC NEBBIOLO ÈL SARTÙ

The best vineyards where the Nebbiolo grapes grown in Monforte d'Alba belonged to the tailor of the village, from Piedmontese dialect ÈL SARTÙ.

Density of vineyards: 5,500 plants per hectare.

Altitude of vineyards: 350/450 meters above sea level.

Exposure: South-West.

Grape Harvest: carefully by hand in small holed baskets.

Vinification: with modern technology to exalt the qualities of freshness and fragrance, maceration with skins contact; the alcoholic fermentation occurs spontaneously with its indigenous yeasts for some months.

Fining: in bottle at controlled temperature of 15°C.

Color: bright, ruby red.

Nose: Intense flowery scent

Flavor: fresh, fruity, sweet tannins.

Serving temperature: 16°C.

Serving suggestions: simple warm starters, simple pasta dishes, red and white meats.



De Nebbiolo Langhe heeft een intens robijnrode kleur. Frisse typische Parusso-neus van rode kers, rozen en een vleugje hout. Medium volle structuur met veel rijp fruit maar toch ook een flinke dosis fijne Nebbiolo-tanine die de wijn toch de nodige complexiteit geeft. Een mooi alternatief voor de duurdere Barolo.



“Occhetti” Nebbiolo Langhe DOC 2021

Prunotto | Antinori | Piemont

Prunotto s.r.l. | Corso Barolo 14 | IT 12051 Alba

Occhetti ist eine runde, elegante und kraftvolle Nebbiolo-Cru aus dem Hause Prunotto. Intensives Karminrot mit granatfarbenen Reflexen, in der Nase ein Hauch von Himbeere und vielfältige weitere Aromen, dicht und harmonisch der Geschmack. – SUPERIORE.DE

21,²⁵ €

1

+

-

KAUFEN

05043221 - 0,75l - 28,33 €/l - Preis (BE) inkl. USt, zzgl. Versand ● < 24 Stück verfügbar

Rebsorte: 100% **Nebbiolo**

Anbau: konventionell

Ausbau: 10 Monate großes Fass/
gebrauchtes Barrique

Filtration: ja

Alkoholgehalt: 14,00 % vol

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerpotenzial: 2030+

Verschluss: Naturkorken

Gesamtextrakt: 29,89 g/l

Gesamtsäure: 6,02 g/l

Restzucker: 1,22 g/l

Sulfit: 77 mg/l

pH-Wert: 3,45

Allergene

enthält Sulfite

Charakter

Tanninhaltig und/oder
säurebetont

Dazu passt

Gegrilltes aller Art

Käse gut gereift

Fleisch hell

Geflügel dunkel

Pizza/Pasta/Aufläufe und Co.

Wildgerichte mild



Prunotto

Harvest and Vinification

Upon arrival in the cellar, harvested grapes were destemmed and crushed. Maceration on the skins took place over a period of 7 days at a maximum temperature of 29 °C (84 °F). Malolactic fermentation was completed before winter. The wine was aged for approximately 16 months and then bottled

Historical Data

A historic wine from the Prunotto estate produced since the 1970's. Soils are characterized by superficial sand, stratified levels of gravel and layers of clay and limestone that give the wine elegance and soft tannins.

Tasting Notes

Occhetti is ruby red in color with garnet hues, typical of the Nebbiolo grape variety. The nose is elegant with notes of raspberries accompanied by hints of roses and licorice. The palate is full and harmonious with a lengthy tannin-rich finish.

Rebsorte: 100% **Nebbiolo**

Anbau: konventionell

Ausbau: 10 Monate großes Fass/
gebrauchtes Barrique

Filtration: ja

Alkoholgehalt: 14,00 % vol

Trinktemperatur: 16-18 °C

Lagerpotenzial: 2030+

Verschluss: Naturkorken

Gesamtextrakt: 29,89 g/l

Gesamtsäure: 6,02 g/l

Restzucker: 1,22 g/l

Sulfit: 77 mg/l

pH-Wert: 3,45

Allergene
enthält Sulfite

Charakter

Tanninhaltig und/oder
säurebetont

Dazu passt

Gegrilltes aller Art
Käse gut gereift
Fleisch hell
Geflügel dunkel
Pizza/Pasta/Aufläufe und Co.
Wildgerichte mild

Langhe DOC Nebbiolo is an immediate, pleasant and smooth expression of the Nebbiolo grape. It is vinified with grapes from several municipalities in the Langhe.

Massolino's Langhe DOC Nebbiolo is a great way to approach this prestigious grape variety, but also an absolute pleasure for those who already know it well and are looking for a balanced and authentic expression of Nebbiolo.

Soil composition: mixed consistency tending towards limestone.

Vinification and ageing: a classic wine tied to tradition which undergoes a medium period of fermentation and maceration (approximately 15 days). It ages in large Slavonian oak barrels for over a year. During its whole production process, maximum attention is paid to all the details which convey elegance and smoothness to a young Nebbiolo.

Notes: Langhe Nebbiolo DOC is increasing strongly its popularity on all markets thanks to its balance and the appeal of the Nebbiolo grape.

Appearance: garnet red with variable intensity depending on the vintage.

Bouquet: delicate and pleasant with predominant notes of raspberry and violet; with age it develops very refined and elegant secondary scents.

Flavour: an elegant and complete wine with a very charming appeal. We recommend decanting and enjoying it at a temperature of 18-20°C. Ideal throughout a meal but at its best when served with rich, tasty dishes, ranging from fresh-egg pasta with meat or vegetable sauces to grilled or roasted red meats. It is also excellent with soft and delicate blue cheeses.





Valtellina Superiore Sassella Docg 2021

MARENA

GRAPE

Nebbiolo 100%

VINEYARDS

various terraced plots in the Valtellina Superiore Sassella area

EXPOSURE AND ALTITUDE

south, between 350 and 550 meters a.s.l.

SOIL

predominantly sandy, of glacial morainic origin

GROWING SYSTEM

guyot

HARVEST PERIOD

from October 8th

ALCOHOL

13,5%

SERVICE TEMPERATURE

17° C

BOTTLES

35.000

SIZES

0,375 - 0,75 -1,5 lt

VINIFICATION

after a delicate destemming, the grapes, lightly pressed are sent into stainless steel tanks where the alcoholic fermentation takes place with 13 days of maceration of the skins on the must

MATURATION

12 months in oak barrels of different capacities and 10 months of bottle refining



Wine produced in a winery
with CasaClima
Sustainability Certification



product name

Langhe Bartomè

grape variety

100% Nebbiolo

growing location

Barolo

vineyard position

south-east – 350 mt a.t.s.

soil

calcareous marns rich in sand

training system

Guyot

planting density

4.000 plants/ha

grape harvest

last part of September, start of October



Robijnrode kleur met paarse reflecties neigend naar de kleur van granaat. De neus is aanhoudend van aroma's van bloemen zoals viooltjes en vers rood fruit, zoals aardbeien. Wat typeert voor een jonge Nebbiolo

Na de handmatige oogst van Nebbiolo-druiven volgt er een spontane gisting van ongeveer 15 dagen in betonnen tanks. Dit op een gereguleerde temperatuur van 22 tot 28 °C. Dit wordt gevolgd door een rijping van 1 jaar op Slavonische eikenhouten vaten

Borgogno Barolo is één van de allereerste en alleroudste wijnhuizen in Piemonte. Het winhuis bestaat sinds 1761 en gelooft sterk in de klassieke en traditionele filosofie. Dit is dan ook haar kracht. Al jaren wordt de naleving van deze tradities doorgegeven aan de volgende generaties. De wijnen worden allemaal op traditionele wijze gevinifieerd om unieke en gestructureerde wijnen te produceren.

Langhe Nebbiolo Perbacco

Designation: Langhe D.O.C. Nebbiolo

Grape Variety: Nebbiolo 100%

Grapes mainly coming from different vineyards in the Barolo and Barbaresco area.

Winemaking: alcoholic fermentation lasts around 3-4 weeks at a controlled temperature of 28°-32°C and is followed by malolactic fermentation in steel tanks and/or barriques. All vineyards are vinified and aged separately. After the malolactic fermentation, the aging continues in wood (barriques and large barrels) for about 18-20 months. The wine is then assembled in stainless steel tanks for bottling.

Description: hints of raspberry, currant, mint and spices. Round and elegant tannins, long and refined finish. Robust, intense, powerful when young, complex and elegant with aging.



“Perbacco” Nebbiolo Langhe DOC 2021

Vietti | Piemont



Dieser höchst überzeugende Rote von Vietti ist ein stilvoller Langhe mit einem eleganten Bouquet und einem kräftigen Gaumen. Im Glas leuchtend Rubinrot, hat er verräterische Nebbiolo-Aromen von Hagebutten und Orangenschalen. Die Erdbeerfrucht wird von festen, geschliffenen Tanninen, einer knackigen Säure und einem erstaunlichen Rhabarbergeschmack begleitet, der den Abgang trägt. Er stammt aus einer Auswahl von Trauben, die sowohl in Barolo als auch in Barbaresco angebaut werden, meist auf der klassischen Kombination aus Kalkstein und Lehm. – SUPERIORE.DE

"Der 2021 Langhe Nebbiolo Perbacco ist eine besonders vibrierende Ausgabe des Perbacco, das Ergebnis einer bedeutenden Präsenz von Monforte-Früchten in der Mischung. Noten von roten Früchten, Orangenschalen und weißem Pfeffer prägen den 2021er, der mit bemerkenswerter Spannung endet." – VINOUS

"Dieser Wein öffnet sich mit einem ausdrucksstarken Bouquet, das mazerierte rote Kirschen, getrocknete Rosen und süße und pikante Gewürze verströmt. Am Gaumen entfaltet sich eine runde und üppige Fülle von Kirschen, wobei gut eingebundene Tannine eine harmonische Struktur schaffen und ein angenehmes und ausgewogenes Profil bieten." – WINE ENTHUSIAST

"Der Vietti 2021 Langhe Nebbiolo Perbacco ist ein würziger und in seiner aromatischen Intensität recht ausgeprägter Wein. Er ist ein besserer Ausdruck der Rebsorte, der durch Eichenholz, Gewürze und gut gereifte Früchte gemildert wird. Der Wein hat eine samtige Qualität, die dazu beiträgt, den Gaumen zu umhüllen, und man bekommt hier viel Füllung in Bezug auf Textur und anhaltende Fruchtaromen. Die Früchte, die nicht direkt für den Barolo Castiglione verwendet werden, kommen stattdessen in diesen Wein." – WINE ADVOCATE

Wine Advocate: 92 Punkte
Vinous: 90 Punkte
Wine Enthusiast: 90 Punkte

Rebsorte: 100% Nebbiolo
Anbau: naturnah
Ausbau: 10/16 Monate Holzfass/
Edelstahl
Filtration: ja
Alkoholgehalt: 14,00 % vol
Trinktemperatur: 18-20 °C
Lagerpotenzial: 2032+

Verschluss: Diam
Gesamtextrakt: 29,79 g/l
Gesamtsäure: 5,97 g/l
Restzucker: 0,74 g/l
Sulfit: 80 mg/l
pH-Wert: 3,45
Allergene
enthält Sulfit





FRANCESCO

Roberto Voerzio
Azienda Agricola

LANGHE NEBBIOLO
VIGNETI S.FRANCESCO
FONTANAZZA

First Grape-harvest:
2001

Town:
La Morra

Plant density:
6000 - 8000 vines/ha

Yield per plant:
1 Kg - 1,5 Kg

Exposure:
south-east

Variety:
100% Nebbiolo

Harvest:
end September

No. Bottles produced:
10000/12000

Fermentation:
steel

Refining:
12 months in 30% new, 70% used
tonnaux and barrels (25 hl each).
8 months in steel

Serving temperature:
15°C - 16°C





“Disanfrancesco” Nebbiolo Langhe DOC 2021

Roberto Voerzio | Piemont

Az. Agr. Roberto Voerzio | Loc. Cerreto, 7 | IT 12064 La Morra

Die Trauben für diesen Nebbiolo stammen ausnahmslos von Barololagen jüngeren Datums und Roberto Voerzio legt (wer hätte es anders gedacht) bei seinem Einsatz in Weinberg und Keller den gleichen Perfektionismus an den Tag wie bei seinen großen Barolo auch. Und so präsentiert sich hier ein Nebbiolo der Extraklasse, der mit jedem Schluck enorme Freude und Aufregung vermittelt. Helles und lebhaftes Bouquet von wilden Beeren, Schwarzkirsche, Lakritze und gegrillten Kräutern. Am Gaumen dann mit mittlerem Druck, sehr geschmeidiger Textur und mit einem Mundgefühl wie Samt und Seide. Nicht ganz so druckvoll wie ein Barolo des Hauses, aber dafür mit jeder Menge Stil und einer auf den Punkt gebrachten Finesse und Eleganz. – SUPERIORE.DE

Bewertungen

Decanter: 91 Punkte

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Anbau: naturnah

Ausbau: 8/12 Monate Edelstahl/
Tonneau

Filtration: ja

Alkoholgehalt: 13,50 % vol

Trinktemperatur: 18-20 °C

Lagerpotenzial: 2033+

Verschluss: Naturkorken

Gesamtextrakt: 29,65 g/l

Gesamtsäure: 6,05 g/l

Restzucker: 1,15 g/l

Sulfit: 77 mg/l

pH-Wert: 3,44

Allergene
enthält Sulfite

Charakter

Tanninhaltig und/oder
säurebetont

Dazu passt

Fleisch dunkel

Geflügel dunkel

Käse mittelalt

Pizza/Pasta/Aufläufe und Co.

Risotto

Terrinen/Pasteten

Wildgerichte mild

Nebbiolo d'Alba DOC 2021

Bruno Giacosa | Piemont

Bruno Giacosa | Via XX Settembre 52 | IT 12057 Neive

Feiner Duft nach roten Kirschen, Blumen und Gewürzen. Sehr ansprechend und delikates am Gaumen, schöner sortentypischer Charakter und gute Ausgewogenheit. – SUPERIORE.DE

Rebsorte: 100% **Nebbiolo**
Anbau: konventionell
Ausbau: großes Holzfass
Filtration: ja
Alkoholgehalt: 14,50 % vol
Trinktemperatur: 18-20 °C
Lagerpotenzial: 2032+
Verschluss: Naturkorken

Gesamtextrakt: 29,85 g/l
Gesamtsäure: 5,98 g/l
Restzucker: 1,11 g/l
Sulfit: 86 mg/l
pH-Wert: 3,42

Allergene
enthält Sulfit

Charakter
Kräftig/würzig/erdig
Tanninhaltig und/oder
säurebetont

Dazu passt
Fleisch dunkel
Käse mittelalt





The Boschis family purchased E.Pira & Figli in 1981, propelling the young Chiara into a role significantly different to that intended with her economics degree. The family were proprietors of Barolo's historic Giacomo Borgogno estate, where Chiara originally learnt her winemaking skills. Her philosophy is to craft wines that marry the extraordinary power of Barolo with approachability and the Pira wines are all about elegance, great aromatics and lush textures. This has been achieved through strict vineyard management, careful selection and impeccable vinification techniques. In her vineyards, Chiara has always worked without chemical fertilizers, herbicides or pesticides and the wines have been certified organic since the 2014 vintage.

From Ravera in Monforte, this Langhe Nebbiolo is made from the youngest vines (that will eventually be made as Barolo) and is made the same way as her three baroli and then aged in barriques for twelve months. As a baby Barolo, this has some serious pedigree with rich, plush fruit of red berries with crushed flowers.

Other Reviews....

The 2021 Langhe Nebbiolo is fruit-forward with its aromas and is noted with ripe raspberry and a darker mineral profile. It also displays more richness in the palate as well as more structure, with comparatively broad shoulders, while retaining great purity. An outstanding red, it is deserving of holding and drinking 2024-2030.

93 points

Audrey Frick - jebdunnuck.com



