



## Barbaresco Nervo 2015 Rizzi

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Langhe - Comune di Treiso (CN)
Tipologia:	Rosso Docg
Nome vino:	Barbaresco DOCG
Annata:	2015
Vitigno:	Nebbiolo

La parola più corretta da utilizzare secondo noi per i Barbaresco dell'annata 2015 è scintillante. Ve ne renderete presto conto assaggiando i Barbaresco prodotti a Treiso dalla famiglia Dellapiana e in particolare nel Barbaresco Nervo, quello dei tre cru proposti in catalogo che più incarna i caratteri di eleganza e dinamismo. Sarebbe divertente per voi metterlo in parata a tavola assieme agli altri due, il Rizzi (in cui vincono equilibrio e prontezza) e il Pajoré (che non lesina sontuosità e profondità). Il quadro olfattivo del Nervo è tra i più classici della tipologia; la finezza e la definizione di aromi contribuiscono al suo fascino: piccoli e croccanti frutti di bosco, fiori freschi, sottobosco e spezie delicate. Tannicità sempre registrata sempre sulla delicatezza dell'approccio, mai invadente ma con un ruolo che dona una frizione che movimentata il gusto anziché frenarlo, in sinergia con la componente di freschezza sempre ben presente nei vini di Rizzi. La sigla balsamica e ancora floreale allunga la persistenza. Il Nervo è un Barbaresco d'autore che racconta una chiara "aromaticità" dell'uva Nebbiolo, che spicca con decisione anche dopo la maturazione, come da disciplinare, di 15 mesi in botti di rovere di Slavonia e almeno 12 mesi tra acciaio e cemento prima dell'imbottigliamento. Le uve per questo gioiellino arrivano dalla vigna Fondetta in capo alla famiglia Dellapiana, in uno dei cru storici di Treiso. Prima annata 1999; troverete nei vecchi millesimi il nome di Nervo Fondetta: è sempre lui. Tre ettari di appezzamento per una vigna che è spesso la prima a germogliare e la prima ad essere vendemmiata a circa 350 metri sul livello del mare con ceppi impiantati nel 1966 e nel 2000.

