



Barbaresco Nervo 2014 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: | 2014 |
| Vitigno: | Nebbiolo |

Eravamo tutti convinti che dall'annata 2014 non potessero arrivare poi così tanti capolavori, e invece... Il Barbaresco Nervo 2014 dei Dellapiana spaventa le carte e si piazza, non solo secondo noi ma anche secondo molta critica specializzata, tra i migliori cru di Barbaresco usciti in commercio per questo difficile millesimo. A noi conquista anche per un fattore puramente veniale e cioè il suo rapporto qualità prezzo, il migliore nel panorama della Docg. L'attitudine è quella di spendere il giusto per arrivare ad avere nel bicchiere un vino di eleganza che ci piace definire "classica": florealità sempre in evidenza, forse ancor di più nella "leggerezza" dell'annata e poi il corredo fruttato, piccolo, fresco e minuzioso di piccoli frutti di bosco e bacche selvatiche contornate dalle punzecchiature speziate. "Nervo" qui come nome sembra stare proprio a pennello: c'è energia gustativa, c'è tannicità di buona grinta, ci sono incisività e nitida freschezza. Una bottiglia "a doppio passo": oggi o tra dieci anni è un assaggio da non perdere su una classicissima tartare di fassona ma potrete azzardarne l'eleganza anche su un piatto di agnolotti al pin. Le uve per questo Barbaresco provengono dalla vigna Fondetta, proprietà della 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. 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. Bene su un

filetto di manzo con funghi porcini e tartufo bianco.