

DiVini Racconti

Barolo "Sarmassa" 2007: un signor ...

VINO E BEVANDE

Barolo "Sarmassa" 2007: un signor vino!



Dopo settimane di pioggia e freddo, la primavera ha deciso di regalarci una discreta giornata di sole. Le temperature, sia chiaro, sono piuttosto basse, ma già il fatto di poter uscire lasciando a casa l'ombrello mette di buon umore.

Riteniamo, dunque, sia giusto celebrare l'evento in qualche modo, e indovinate un po' qual è il modo? Giustissimo, stappando una bottiglia importante!

Così, dirigiamo i calici verso il Piemonte e, più nel dettaglio, verso Barolo, per bere uno dei più grandi rossi italiani, a base Nebbiolo, che prende il nome proprio da questo piccolo Paese.

Naturalmente, individuare l'azienda non è semplicissimo, ma per non fare torto a nessuno ci lanciamo su un vero e proprio pezzo di storia del territorio: Marchesi di Barolo. Il vino scelto è il Barolo "Sarmassa" 2007.



Il colore è rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con eleganti sfumature granata. Al naso emerge un bel frutto rosso maturo cui si affiancano intriganti note speziate, dal pepe nero alla cannella.

In bocca è netto, con un tannino importante e una sensazione speziata che accompagna il sorso. Il finale è lungo e piacevolmente amarognolo.

Parliamo di un vino da carni rosse bollite o brasate, in grado di accompagnare, però, anche primi piatti con sughi particolarmente strutturati. Ottimo sulla selvaggina, da non sottovalutare in abbinamento con formaggi di lunga stagionatura.

Il prezzo è di poco inferiore ai 50 euro in enoteca, per cui consigliamo di stapparlo per una occasione particolare o, semplicemente, per rendere speciale una giornata altrimenti fiacca. Fateci sapere com'è andata!