

Italia a Tavola

***Ripartiamo dal vino* Barolo Sarmassa Marchesi di Barolo**

Publicato il 18 Aprile 2020 | 09:11

Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, con tannino in evidenza. Gradevoli lo speziato e la nota boisé che si fondono perfettamente. Si accompagna alle tradizionali paste all'uovo langarole, tajarin e ravioli del plin.



Le Antiche Cantine dei **Marchesi di Barolo** hanno sede a Barolo (Cn), nel palazzo prospiciente il Castello dei Marchesi Falletti. Proprio qui, più di 200 anni fa, iniziò una bellissima storia. La storia di una cantina, protetta da dolci colline nel cuore delle Langhe, dove nacque un vino che fu poi chiamato Barolo in onore del luogo di nascita. Oggi la famiglia Abbona continua l'opera iniziata più di due secoli fa: produrre vini di alta qualità, destinati ad arricchire, anno per anno, la storia di una grande cantina dove attualità e tradizione s'incontrano e dove si tramanda, di padre in figlio, un importante patrimonio di vigne, cantine e conoscenze ormai da più di cinque generazioni. Grazie ad una grande, ormai storica, esperienza umana, Anna ed Ernesto Abbona, insieme ai loro figli Valentina e

Davide, si pongono come fedeli interpreti delle diversità dei luoghi e dei vitigni autoctoni, rispettandone e preservandone rigorosamente la tipicità grazie alla vinificazione delle uve provenienti da vigneti propri e da viticoltori conferenti selezionati in tanti anni di attività, privilegiando la collocazione e la capacità di coltivazione dei singoli vigneti.

Vino degustato: **Barolo Docg Sarmassa 2015 Marchesi di Barolo**

Sarmassa è esposta a sud-est, su un fianco di collina di buona pendenza. Qui, nonostante l'area circostante sia geologicamente di epoca Tortoniana, il terreno, anche per la pendenza del suolo che ne ha provocato un abbondante dilavamento, ha caratteristiche tipiche dei suoli del periodo Elveziano: prevalentemente calcareo-argilloso molto compatto ed una percentuale di scheletro (sassi) veramente notevole. L'alta presenza di sassi, associata all'argilla, limita la vegetazione del vitigno Nebbiolo e predispone le viti a risentire prontamente delle variazioni climatiche, favorendo la perfetta maturazione dei grappoli. Il Barolo Sarmassa raggiunge la maturità dopo 8 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 8 e i 30 anni. Il vino è, quindi, molto strutturato, colorato, tannico e longevo. Colore rosso granato deciso. Profumo intenso con netto sentore di rosa di macchia, vaniglia, liquirizia e spezie. Sfumata la resina di pino e il tabacco. Gusto pieno ed elegante, di buon corpo, con tannino in evidenza. Gradevoli sono lo speziato e la nota boisé che si fondono perfettamente. Si accompagna perfettamente alle tradizionali paste all'uovo langarole, tajarin e ravioli del plin; con gli arrostiti, bolliti, brasati e con la selvaggina. È compagno ideale dei caprini e dei formaggi a pasta dura stagionati.



Per informazioni: marchesibarolo.com

Paolo Porfidio è laureato in enologia e lavora come head sommelier al ristorante Terrazza Gallia, al settimo piano dell'Excelsior Hotel Gallia di Milano. Si è classificato primo nel sondaggio "Personaggio dell'anno 2019 - Premio Italia a Tavola" nella categoria Sala e Hotel. Grande è la sua popolarità nel mondo professionale e sui social network, tanto che nel sondaggio è risultato il candidato più votato in assoluto tra tutte le categorie.

