

VIA GAETANO DAITA, 30 PALESTRO info@moretinoalting.it

CALL CENTER 800.130.665 091.671.50.72

WE MAKE LUXURY LABELS.

Siamo online da 3695 giorni 11 ore 20 minuti

Home | Archivio | **La manifestazione**



**05 APR** Grandi Langhe Dogg, i nostri migliori assaggi

on 05 Aprile 2017. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - La manifestazione



Con l'ultima giornata di Grandi Langhe 2017 si è conclusa la panoramica sugli undici comuni di produzione del Barolo, dopo quelli di Barolo, Novello, La Morra, Verduno, Cherasco e Roddi è stata la volta dei vini provenienti dai comuni di Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Grinzane Cavour e Diano d'Alba.

Ma è arrivato anche il momento delle altre due Doog langhette, Dogliani e Diano D'Alba anche loro a pieno titolo coinvolte nella kermesse di Grandi Langhe 2017 (oggi qui è qui il resoconto dell'aprile due giornate). Due denominazioni meno conosciute al grande pubblico, ma molto amate dagli appassionati e conoscitori della realtà enologica del territorio delle Langhe, la zona di produzione del Dogliani Doog interessa la parte meridionale delle Langhe e i vini che si fregiano di questa Denominazione devono essere prodotti utilizzando esclusivamente il Dolcetto, vitigno autoctono piemontese tra i più tipici. Anche i vini della denominazione Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba sono esclusivamente a base di Dolcetto. La zona di produzione corrisponde con l'intera superficie di Diano d'Alba un piccolo comune collinare a sud di Alba. Data al 1585 l'attribuzione della menzione del nome di vigneto di alcune aree particolarmente vocate alla produzione di Dolcetto, che sono state chiamate "Sòr", forma dialettale che in langhetto sta ad indicare un "luogo ben esposto".

Sono 77 in tutto i sòr interamente compresi nel territorio del Comune di Diano d'Alba. La produzione di Dogliani Doog normalmente supera i 30 mila ettolitri anche se nel 2014 ha avuto un brusco calo, la superficie vitata invece sfiora i mille ettari. Solo poco più di 250 ettari vitati invece per la Diano d'Alba Doog con una produzione media che supera di poco il milione di bottiglie. Suggestive le location scelte per le degustazioni odierne, un edificio del XV secolo nel cuore del centro storico di Monforte d'Alba frutto di un meticoloso restauro filologico che lo ha restituito alla bellezza di un tempo e il magnifico Castello di Grinzane Cavour la cui parte più antica risale all'undicesimo secolo e sede dell'Enoteca Regionale Piemontese. Volendo brevemente tirare le somme, possiamo dire tranquillamente che l'annata 2013 di Barolo è sicuramente una buona annata che ha dato dei vini che avranno bisogno di qualche tempo in più di affinamento in bottiglia per esprimersi al meglio e trovare il giusto equilibrio tra acidità, frutto e tannini, soprattutto quelli della zona di Monforte d'Alba e Serralunga, appaiono in generale più pronti quelli di La Morra e Barolo e gli altri.

Personalmente a Barolo terre d'occhio l'elegante Barolo Sarmassa 2013 di Marchesi di Barolo, il Barolo Brunate 2013 di Claudio Boggione e il Barolo Cannubi Boschis 2013 di Vima Borgogno mentre a La Morra il Barolo Cerequio 2013 di Michele Chiarlo, straordinario già adesso, il Barolo Cannubi Chiara Boschis 2013 di E. Pira, Barolo Gattera 2013 di Alessandro Veglio, il Barolo Enrico Cogni 2013 di Michele Reverdito, infine a Novello il Barolo Ravera 2013 dei Fratelli Abrigo e il Barolo Ravera 2013 di Cagliero. Tra quelli di Monforte d'Alba ci è piaciuto (ma proprio tanto) il Barolo Rooche di Castelletto 2013 di Cascina Chicco complesso e vibrante, il Barolo Bussia 2013 di Tenuta Roocha, il piacevolissimo Barolo Pressenda 2013 di Marziano Abbona bene anche il Barolo Ginestra 2013 di Diego Conterno, nella zona di Castiglione Falletto abbiamo apprezzato il Barolo Altenazzo 2013 del Cavalier Bartolomeo e il Barolo Bric del Fiaso di Paolo Soavino, mentre a Rooche di Castiglione il Barolo Rooche di Castiglione 2013 di Oddero Poderi e Cantine, di Serralunga d'Alba invece segnaliamo il Barolo Cerretta 2013 di Germano Ettore. Passando al Barbaresco invece dobbiamo dire che il 2014 ci ha sorpreso per qualità e tonicità dei vini, un'annata molto interessante che sorprenderà ancora di più negli anni a venire, intanto abbiamo trovato già godibilissimi il Barbaresco Ronchi 2014 di Albino Roocha a Barbaresco, il Barbaresco Basarin Vigna Gianmatà dei Fratelli Giacosa a Neive, sempre a Neive l'elegante e tonico Barbaresco Pajorè 2014 di Sottimano, il Barbaresco 2014 dei Produttori di Barbaresco, vino quest'ultimo dallo straordinario rapporto prezzo/qualità, il Barbaresco Pajorè 2014 di Rizzi a Treiso, sempre a Treiso il Barbaresco Rombone 2014 di Figli Luigi Oddero.

Tra le riserve di Barolo abbiamo trovato molto interessanti il Barolo Riserva Coste di Rosa 2011 di Brio Cenolurio a Barolo e il Barolo Riserva Sarmassa Vigna Bricco 2011 di Giacomo Brezza e Figli, il Barolo Riserva Vignolo 2011 di Cavallotto Tenuta Bricco Boschis a Castiglione Falletto e il Barolo Riserva Arborina 2011 di Marco Curto a La Morra, bene anche il Barolo Riserva Bussia 90 di 2011 di Giacomo Fenocchio a Monforte d'Alba, il Barolo Riserva Monvigliero 2011 Castello di Verduno a Verduno ed infine il Barolo Riserva Vignarionda 2011 di Giacomo Anselma a Monforte. Tra le riserve di Barbaresco infine non possiamo non menzionare il grandissimo Barbaresco Riserva Martinenga Camp Gros 2012 di Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy e il Barbaresco Riserva Rabajà di Bera entrambi a Barbaresco, molto bene anche il Barbaresco Riserva Basarin 2012 di Punset di Marina Marcarino. Bilancio positivo quindi per l'edizione 2017 di Grandi Langhe Doog che ha chiuso con un'altissima partecipazione alle tre giornate di degustazione da parte di appassionati, buyer e giornalisti provenienti da tutto il mondo a confermare come resti sempre alto l'interesse per i vini di questo territorio colla dell'enologia di qualità italiana e da sempre conosciuti per la grande generosità dei suoi vini e della sua gente.

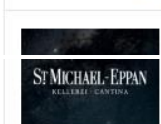
N.L.  
ALCUNE IMMAGINI DELLA MANIFESTAZIONE

FLASH NEWS

Mercoledì, 12 Apr 2017  
Conoscere i vini, la storia e la cultura del "Gallo Nero": ecco il gioco sul Chianti Classico

GLI APPUNTAMENTI

Giovedì, 04 Mag 2017  
A Firenze Andrea Gori presenta il suo "Manuale di conversazione di 1 2 3 4 5 6 7 8



NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.

Nome

Email



**gustarosso**

Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto

0017302750 - info@publissette.it

FACEBOOK FAN BOX

Cronache di Gusto  
14 mila "Mi piace"

Mi piace questa Pagina

Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici!

**FoodieDrivers**  
il club di chi ama guidare, mangiare e bere bene



È STATO INVENTATO TANTO TEMPO FA. ORA L'ABBIAMO REINTERPRETATO

WWW.MELINICHIANTI.COM

**I PIÙ LETTI DI MAGGIO**

- Al Real Collegio di Lucca, l'anteprima "Vini della Costa Toscana"
- Ad Etnafiere "Cambiovita Expo", tutto il sano che c'è
- La Sicilia vista dalla Russia: "La regione sta cambiando. E non è più solo Nero d'Avola"
- Un po' moderno, un po' cosmopolita: Casamatta e la rivoluzione nella cucina siciliana



(Colline del Barbaresco)



(Grinzane)



(La Cantina Marchesi De Gresy)



(Marziano e Chiara Abbona)



**PEDANE IN LEGNO**  
NUOVI E USATE CON CERTIFICAZIONE

Il più grande produttore di VINI BIOLOGICI IN ITALIA

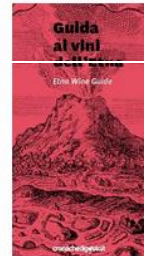
SEMPRE ATTACCATI AL VOSTRO LAVORO

**uroflex**

PRODUZIONE ETICHETTE AUTOADESIVE

**Orgoglio PICENO**

GUIDA AI VINI DELL'ETNA



Clicca e leggi

**IL VINO DELLA SETTIMANA**

LE RICETTE DEGLI CHEF



Pietro Penna Casamatta  
Manduria - Taranto  
1) Polipo arrostito, strasciella di bufala, insalata di spigola e cipolla rossa

Tutte le ricette



- **Uptime vignitore**
- Chianti Classico, partono le grandi manovre per cercare il successore di Liberatore
- Stop ai vini tutti uguali: si torna alle produzioni autentiche e che raccontano i territori
- Assegnato il premio "Francesco Amigoni" alla fondazione Francesca Peorari Onlus
- I vini di Radda in Chianti in un evento esclusivo nella sede del Gallo Nero

#### ULTIMI COMMENTI

E ora sul Vulcano nulla sarà come prima  
 Angelo Gaja ha sempre fatto del gran bene. A se stesso.  
 30.04.17 14:05  
 By Giacomo  
**ESCLUSIVO.** Gaja compra vigneti sull'Etna. E fonda una nuova azienda con Grazi ...ma i terreni non sono quelli di Piero.  
 Portale...Siciliano  
 DOC?....  
 30.04.17 12:48  
 By Fiorenzo Valbonesi  
**Dal caviale al limone al gelato a vista: assegnati i Macfrut innovation award**  
 Avrei preferito un approfondimento sui premiati più interessanti, piuttosto che ...  
 28.04.17 11:11  
 By Serena Boschi  
**Una passeggiata parlando di vini con Daniele Cernilli (Doctor Wine).** Parola d'or...  
 peccato che sia arrivato in ritardo. Castelluocimian o l'ha fatto proprio 4 ann...  
 16.04.17 17:50  
 By piero  
**Dodici (e +) vini imperdibili al Vinality 2017 secondo Gianni Fabrizio (Gambero ...**  
 Come mi è stato fatto notare, sarà difficile assaggiare il vecchio Samperi, pero...  
 08.04.17 16:50  
 By VinidiSicilia

#### AREA RISERVATA



### cronache di gusto

Direzione, redazione ed amministrazione:  
 Via Giuseppe Alessi, 44 (ex via Autonomia Siciliana)  
 90143 Palermo  
 Cronache di Gusto autorizzazione del tribunale di Palermo numero 9 del 26-04-07

Editoriale De Gustibus Italia  
 P.IVA 05540800821

Fabrizio Carrera direttore responsabile

Coordinamento:  
 Giorgio Vaiana

(Serralunga)



0 commenti

Ordina per **Meno recenti**

Facebook Comments Plugin

< Prec. Succ. >

#### Aggiungi commento

Nome (richiesto)

E-Mail (richiesta)



2000 caratteri rimasti



Aggiorna

Invia (Ctrl+Enter)

#### ARTICOLI CORRELATI



#### LE GRANDI VERTICALI

- Maria Costanza, il Nero d'Avola longevo e complesso. Sei annate da annotare
- Vorberg, guai a dare del vecchio al Pinot Bianco
- Verticale di Macchiona, il rosso che sa aspettare
- Ungaretti, Schönberg, la Gioconda nel San Leonardo del Marchese Guerrieri Gonzaga
- Sassicaia, una stupenda verticale a Taormina Gourmet
- ENOTURISMO Viaggio nel regno di Baoco
- Tenuta delle Terre Nere, il Farinelli dell'Etna verticale 2005-2011
- Un racconto di Vigna della Congregazione
- Taormina Gourmet, il Barolo di Ravera
- Sfursat, 5 Stelle Nino Negri: estremo e grande rosso in 18 annate
- Una verticale nell'oasi del silenzio, cinque annate di Ginolfo di Baglio di Pianetto
- Pol Roger, Blanc de Blancs, otto annate tra eleganza, equilibrio e sapidità
- Valle dell'Acate. Otto annate di Bidis
- Cepparello di Isole e Olena, una piccola grande verticale
- Cinque annate di Timorasso di Walter Massa
- Ajello, dieci annate di Furat
- Otto annate di Solavè
- Chateau d'Yquem, sorsi di Paradiso
- CEUSO Ceuso
- COS Cerasuolo di Vittoria
- FEUDI DI SAN GREGORIO Taurasi
- FEUDO PRINCIPI DI BUTERA Dell'ella
- LIBRANDI Gravello
- MASSERIA DEL FEUDO Chardonnay Haermosa
- FONDO ANTICO Gilio Parlante
- REGALEALI - TASCA D'ALMERITA Nozze d'Oro
- CASTELLUCCI MIANO Sliarà
- DUCA DI SALAFARUTA Tnskelé

Webmaster e  
Web&Graphic Designer:  
Floriana Pintacuda

Collaboratori

Andrea Busalacchi  
Andrea Camaschella  
Marina V. Carrera  
Roberto Chifari  
Daniela Corso  
Itaria de Lillo  
Lorella Di Giovanni  
Alessandra Flavetta  
Annalucia Galeone  
Cristina Gambarini  
Stefania Giuffrè  
Francesca Landolina  
Federico Latteri  
Bianca Mazzinghi  
Clara Minissale  
Giovanni Paternò  
Geraldine Pedrotti  
Michele Pizzillo  
Fabiola Pulieri  
Enzo Raneri  
Mauro Ricci  
Giorgio Romeo  
Rosa Russo  
Manuela Zanni

Concessionaria  
per la pubblicità  
Publisette  
Via Catania, 14  
90141 Palermo  
tel 0917302750  
[info@publisette.it](mailto:info@publisette.it)

- **AVIDE Doc**:  
Cerasuolo di  
Vittoria, Barocco
- **ALESSANDRO DI  
CAMPOREALE**  
Syrah Kaid
- **Aynat Nero d'Avola**:  
il territorio secondo  
C.v.a. Sette annate  
tra potenza ed  
equilibrio
- **La Top 12 del Greco**  
di Tufo 2012
- **A Taormina Gourmet**  
una verticale di  
cinque annate di  
parmigiano reggiano  
doc

#### LE RICETTE PIÙ LETTE

Cheesecake cotto al  
forno

Semifreddo alle fragole

Timballo di anelletti alle  
melanzane

Crema catalana

Tartare di tonno

Churros

Arrosti in varie salse

Pignolata

#### I VIDEO PIÙ VISTI

Il maestro della tagliata  
di tonno

Grandi chef a Palermo

Bollicine & Formaggi

Ioone di vino

Pesce di casa mia

Gaja : io e il vino

Regali di gusto

Cibo e sicurezza



- Vini e territori
- Il concorso
- L'azienda
- Il personaggio
- Pesca in Sicilia
- La novità
- Assaggi e  
Personaggi
- La manifestazione
- L'evento
- L'iniziativa
- La degustazione
- L'appuntamento
- L'intervista
- La ricerca
- Cronache dal  
Vinitaly
- Scenari
- L'intervento
- Itinerari
- Qui Milano
- La polemica
- Il caso
- L'incontro
- Il prodotto
- Il premio
- Vino e affari
- Lo studio
- L'esperimento
- L'allarme
- Tutti a tavola
- I nostri consigli
- La provocazione
- La curiosità
- Tendenze

- Diario goloso
- Istituzioni
- Nomine
- Il dibattito
- L'anticipazione
- Vivere di vino
- Il bando
- L'appello
- La proposta
- Il festival
- Lutto
- La fiera
- La guida
- Il progetto
- Qui Puglia
- Il vino della settimana
- Cibi e vini sotto l'ombrellone
- L'olio della settimana
- Qui Slow Food
- La birra della settimana
- La grappa del mese
- Taormina Gourmet 2015
- Best in Sicily 2016
- Vinitaly 2016
- Taormina Gourmet 2016
- Best in Sicily 2017
- La Birra della Settimana
- Vinitaly 2017
- Storie

Copyright © 2007-2017 clonchecchiogusto.it. Tutti i diritti riservati. Powered by [ePediata](#)

© La riproduzione totale o parziale di tutti i contenuti, testi, foto e video, in qualunque forma, su qualsiasi supporto e con qualunque mezzo è proibita.