

LA MORRA (CN)

Giulia Negri Serradenari

Via Bricco del Dente, 19
tel. 0173 50119

www.giulianegri.com - www.serradenari.com
barologn@gmail.com

6,5 ha - 35.000 bt

VITA - Giulia Negri è una giovane vignaiola nemmeno trentenne, solare e indipendente, tecnicamente preparata e con la testa sul collo: in pochissimi anni è riuscita a dare una svolta all'azienda di famiglia e un'identità ben precisa ai suoi vini. Questa realtà è di proprietà dei Diatto-Negri da oltre un secolo, ma pur essendo figlia del politico radicale Giovanni Negri, Giulia preferisce guadagnarsi il rispetto sul campo. Dal 2012 segue tutta la produzione dalla A alla Z.

VIGNE - Con altitudini tra i 420 e i 550 metri le vigne sono tra le più elevate del comprensorio e ricadono nella menzione Serradenari. Intorno alla cantina il nonno aveva costruito una tartufaia, con alcune terrazze che sono state riconvertite a vigna nel 2001: la diversità nella composizione dei terreni, più argillosi nelle parti basse, con vene di sabbia nelle zone più elevate e di calcare in altre parcelle, è il punto di partenza per tre straordinarie interpretazioni di Barolo.

VINI - Giulia ci tiene alla precisione, del resto le vinificazioni sono piuttosto classiche, senza particolari fronzoli tecnologici o scorciatoie, per vini che convincono per purezza e dettaglio espressivo. Il **Barolo Tartufaia 2013** (● 8.000 bt; 50 €) ha densità, tannino fitto e contrasto succoso, il tutto in un quadro più sanguigno e terziario, con cenni di sottobosco e spezie. Il **Barolo Serradenari 2013** (● 3.000 bt; 60 €) è quello più aperto, ricco e caloroso, il tutto compensato da un evidente tratto salino. L'amore di Giulia per la Borgogna si manifesta nelle due convincenti interpretazioni del **Langhe Pinot Nero 2014** (● 3.000 bt; 28 €), intenso e teso, e del **Langhe Chardonnay 2015** (○ 1.300 bt; 28 €) delicato e floreale.

vino slow **BAROLO LA VETTA 2014** (● 9.000 bt; 42 €)
Leggiadro e incisivo, finissimo nel tannino, è tutto giocato sulla grazia floreale.

LA MORRA (CN)

Oddero Poderi e Cantine

Frazione Santa Maria, 28
tel. 0173 50618
www.oddero.it
info@oddero.it

36 ha - 170.000 bt

VITA - Visitare questa azienda significa incontrare la competenza ed esperienza di Cristina Oddero, una donna che ha anche un fulgido futuro di sé, dal momento che la nipote Isabella Oddero e il figlio Pietro Vigino, entrambi giovani, la affiancano nella gestione. Completano il team di alto profilo il tecnico Luca Vigino e dimentichiamo certo il patriarca Giacomo Oddero, che, pur novantenne, dispensa consigli preziosi.

VIGNE - Abbiamo avuto la fortuna di seguire quattro passi a Mondoca, una vigna che, così come quella delle Rocche di Castiglione, è un'altra prodigiosa menzione barolo. La vigna è tutta trambe è tutto così rigoglioso e rigoglioso con tanta erba, fiori e insetti, che si comprende bene il percorso di "naturalità" intrapreso da Cristina in questi ultimi 10 anni. È un piacere che applaudire una scelta simile, un esempio come il suo di certo non è mai stato inosservato.

VINI - Batteria sempre molto valida. Il **Barolo Vigna Rionda Ris. 2008** (● 3.000 bt) che finalmente ha trovato la via giusta per dare: profumato, complesso, con tannino solo, elegantissimo. Ci ha convinto molto il **Barbaresco Gallina 2015** (● 6.000 bt) con profumi di viola e fragola, appena palato per la sua salinità. Vogliamo dire anche alla **Barbera d'Asti Sup. Nera** (● 10.000 bt; 21 €), che ci è parsa veramente azzecata e superiore alle versioni di casa. Entrambi buoni i due **Barolo 2014**: il **Barolo Brunate 2014** (● 5.000 bt; 58 €) e il **Rocche di Castiglione 2014** (● 2.500 bt). Ancora un po' ingessato dalla durezza dei tannini, al momento del nostro assaggio il **Bussia Vigna Mondoca Ris. 2012** (● 85 €): ci vorrà ancora qualche mese per ammorbidire una struttura imponente.