

ENOAGRICOLA

"Il Blog sul vino che si sente"

Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

10/09/2018

Francesco Rosso, l'oro delle Langhe e del Roero – Degustazione partecipata

Tempo stimato di lettura: 5.10

Tempo di ascolto del podcast: 5.35



L'oro delle Langhe in questo caso è un passito da uve Arneis, vitigno che si esprime così bene nella versione secca classica che in pochi lo lavorano in appassimento. E invece di vero oro si tratta, come mette in evidenza il **Langhe Doc Arneis Passito 2015** dell'azienda [Francesco Rosso](http://www.francescorosso.it) di Santo Stefano Roero. Una puntata nelle vicine **Langhe** per un'azienda che affonda le radici, e la propria produzione vinicola, nelle colline del **Roero** appunto, come dimostrano gli altri vini degustati. Altra particolarità di questa degustazione è che si tratta del primo appuntamento ufficialmente "partecipato" di **Enoagricola**. Ad assaggiare i vini dell'azienda infatti ho chiamato a raccolta alcuni amici, dal semplice appassionato

<http://www.enoagricola.org/francesco-rosso-loro-delle-langhe-e-del-roero-degustazione-partecipata/>

al sommelier esperto, così da farmi un'idea più completa rispetto a quanto emerso dalla mia degustazione personale. Un momento piacevole, di confronto e di crescita, che ripeterò presto.

L'azienda

Francesco Rosso è il nome di una giovane azienda, con un antico legame con la viticoltura, che da alcuni anni si dedica alla produzione di vini da uve autoctone. Sul loro sito, www.francescorosso.org, troverete le informazioni di base e diversi video, come è nello stile delle persone che mandano avanti l'azienda, dirette e senza fronzoli. I vini, invece, dimostrano complessità anche nelle versioni più semplici, tutti ben fatti e apprezzabili, con diverse gradazioni in funzione anche dell'esperienza dei degustatori.

L'area del Roero, considerata semi-arida, si presenta ormai sempre di più non come un "Langhe" di serie B ma come un territorio con le sue specifiche eccellenze. In particolare il suolo, di origine marina, pur essendo scarso di sostanza organica è particolarmente ricco di sali minerali. Un mix che dà vita a una serie di grandi vini, come dimostrato dalla batteria messa a disposizione dalla Francesco Rosso al panel "degustazioni partecipate" di Enoagricola.

Il panel di degustazione:

Enoagricola: Fabio Ciarla

Luca: sommelier Fisar esperto

Federica: sommelier Fisar esperto

Sabrina: sommelier Fisar

Maurizio: sommelier Fisar

Simona: corsista Fisar

Daniele: appassionato

I vini:

Roero Arneis Docg "Ca 'd Dreja" 2016

Nebbiolo d'Alba Superiore Doc "Bastianetto" 2015

Nebbiolo d'Alba Doc 2014

Roero Docg "nciarmà" 2014

Barbera d'Alba Doc "Cichin" 2010

Langhe Doc Arneis Passito 2015

Roero Arneis Docg "Ca 'd Dreja" 2016

Bel naso di frutta, pera e pesca a polpa gialla. Al palato l'acidità è buona ma non spiccata, segno di un ammorbidimento legato all'affinamento in bottiglia, non lunghissima in fin di bocca.

Enoagricola: 87/100

<http://www.enoagricola.org/francesco-rosso-loro-delle-langhe-e-del-roero-degustazione-partecipata/>

Luca: 85

Federica: 83

Sabrina: 83

Maurizio: 83

Simona: 85

Daniele: Buono

Nebbiolo d'Alba Superiore Doc "Bastianetto" 2015

Al naso emerge ancora il legno dell'affinamento, poi si sente la frutta e alcune note erbacee e di china. In bocca scalpita, il tannino deve levigarsi ancora e nel complesso si può dire che è un vino da aspettare ancora qualche anno.

Enoagricola: 88/100

Luca: 87

Federica: 85

Sabrina: 88

Maurizio: 86

Simona: 90

Daniele: Buono+

Nebbiolo d'Alba Doc 2014

Tanto frutto al naso, prugne e ciliegie mature, ma comunque in equilibrio tra le varie componenti aromatiche. Al palato è di buona armonia, con tannini levigati e sicuramente al momento migliore per l'assaggio, di grande interesse a tavola.

Enoagricola: 91/100

Luca: 90

Federica: 88

Sabrina: 92

Maurizio: 90

Simona: 88

Daniele: Buono

Roero Docg "nciarmà" 2014

Molto elegante la naso, con sentori spiccatamente minerali, fino alla cipria. In bocca si presenta con un bel corpo, equilibrato, sapido e con buone prospettive di evoluzione, sicuramente il migliore dei tre nebbioli degustati.

Enoagricola: 93/100

Luca: 92

Federica: 95

Sabrina: 95

Maurizio: 93

Simona: 95

Daniele: Molto buono

Barbera d'Alba Doc "Cichin" 2010

Frutta molto matura al naso, alcune note balsamiche in un panorama piuttosto dolce. Al palato è morbido, l'acidità c'è ma non riesce a spingere verso il fresco vivo, in sostanza rimane un vino più concentrato e "facile" per certi versi.

Enoagricola: 88/100

Luca: 88

Federica: 88

Sabrina: 83

Maurizio: 87

Simona: 90

Daniele: Ottimo

Langhe Doc Arneis Passito 2015

L'impatto olfattivo è di grande dolcezza, con miele e fiori gialli in evidenza, fino a punte di zucchero filato. Al palato la parte zuccherina è equilibrata perfettamente da acidità e sapidità, ha una buona persistenza ed è sicuramente un grande vino passito del nord.

Enoagricola: 91/100

Luca: 91

Federica: 88

Sabrina: 88

Maurizio: 92

Simona: 88

Daniele: Ottimo

Conclusioni

Bella varietà di rossi, con diverse versioni di Nebbiolo ma anche una Barbera molto valida, considerando gli 8 anni sulle spalle, sebbene giocata su un registro meno appassionante per i più esperti e più piacevole per chi si avvicina ora a questo mondo. Peccato per i segni di ammorbidimento dell'Arneis secco 2016, avendo già bevuto il 2017 posso assicurare che quando è in forma si tratta di un grandissimo bianco (in questo caso non è esclusa nemmeno una leggera deviazione del tappo per troppo ossigeno a dire il vero). Infine l'oro giallo delle Langhe (e del Roero), l'Arneis Passito che ha messo d'accordo un po' tutti, anche se non ha raggiunto come votazione il Roero Docg 2014 "nciarmà" vincitore assoluto della batteria (come forse ci si poteva e doveva aspettare nonostante l'annata non fortunatissima).

[>>> Download - PODCAST: Francesco Rosso, l'oro delle Langhe e del Roero – Degustazione partecipata](#)

<http://www.enoagricola.org/francesco-rosso-loro-delle-langhe-e-del-roero-degustazione-partecipata/>

