

Deltetto

Az. Agr. Deltetto Ss

C.so Alba, 43 - 12043 Canale (CN) - tel. 0173979383 fax 017395710 - antonio@deltetto.com - www.deltetto.com - Responsabili della produzione: Antonio Deltetto (Titolare-Enologo), Carlo Deltetto (Enologo) - Anno avviamento: 1953 - Vini prodotti: 17 - ☎: 170.000 - Ettari: 20 + 1 in affitto - Uve/vini acquistati: 2% delle uve - ☑: sì - ☒: sì - ☛: no

IL MIGLIOR VINO

Barbera Rocca delle Marasche 2007 87

Consistenza: 31 - Equilibrio: 27 - Integrità: 29



Sensazioni: apre prugnoso, ricco di frutto violaceo, all'occhio vivo ed opaco. Il profumo subito porge una dolcezza speziata e polposa di gran voce: disposizione sul morbido dell'olfatto concessa da maturità di frutto maestosa e da ottima eccellente enologica di trasformazione. Aroma amplificato in volume e spessore dalle eccellenti doti in fittezza del campione. Tannico in ingresso al palato, poi vieppiù in persistenza bilanciato e mentoso. E qui lunghe risaltano la suadanza e la balsamica turgidità dei suoi neri frutti di bosco. Di dolcezza av-

volgente, di tannicità possente, di nitidezza d'aroma veramente eccellente.

Informazioni: ☎ - ☑: 04-07-09 - ☒: D - ☎: 7.000 - ☑: Barbera vendemmia tardiva

Impressioni del produttore. La vendemmia della Barbera d'Alba Rocca delle Marasche 2007 ha beneficiato di un'estate mite con una maturazione anticipata di circa 10 giorni rispetto alle altre annate dovuta alla primavera precoce. Questo particolare clima ha permesso un'ottima produzione di profumi e una complessa formazione di tannini e polifenoli che daranno grande futuro a questo vino. L'affinamento in legno piccolo ha poi esaltato queste caratteristiche senza coprire il fruttato di ribes e marasca, il nome del vigneto deriva dalle piante di marasca presenti prima del vigneto.

Antonio Deltetto

GLI ALTRI VINI

ROERO BRAJA 2006 IP: 86

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ☎: 8.500 - ☑: Nebbiolo

BARBERA D'ALBA BRAMÉ 2007 IP: 86

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ☎: 25.000 - ☑: Barbera

NEBBIOLO LANGHE 2007 IP: 86

C: 31 - E: 26 - I: 29 - ☎: 6.000 - ☑: Nebbiolo

BAROLO SISTAGLIA 2005 IP: 84

C: 31 - E: 27 - I: 26 - ☎: 5.000 - ☑: Nebbiolo

FAVORITA SARVAI 2008 IP: 83

C: 27 - E: 28 - I: 28 - ☎: 16.000 - ☑: Favorita

ARNEIS SAN MICHELE 2008 IP: 83

C: 28 - E: 28 - I: 27 - ☎: 15.000 - ☑: Arneis

ARNEIS DAIVEJ 2008 IP: 83

C: 28 - E: 28 - I: 27 - ☎: 35.000 - ☑: Arneis

BRIC DU LIUN SA IP: 82

C: 31 - E: 28 - I: 23 - ☎: 4.500 - ☑: Arneis

EXTRA BRUT ROSÉ SA IP: 81

C: 28 - E: 27 - I: 26 - ☎: 7.000 - ☑: Nebbiolo 50%, Pinot Nero 50%

EXTRA BRUT MILLESIMATO 2006 IP: 80

C: 28 - E: 27 - I: 25 - ☎: 10.000 - ☑: Pinot Nero 60%, Chardonnay 40%

BRUT SA IP: 78

C: 28 - E: 26 - I: 24 - ☎: 15.000 - ☑: Pinot Nero 50%, Chardonnay 50%

Commento Conclusivo

Di non comune valore (densità e morbidezza) tanto gli Arneis quanto la Favorita Sarvai 2008 di Deltetto. Ottimi tanto l'Extra Brut Millesimato 2006, quanto il più fragrante Extra Brut Rosé. Di dolcezza viscosa il Bric Du Liun, vino che migliora laddove sviluppato in fragranza. Quindi una serie di rossi di alto valore da Deltetto: il Barolo Sistaglia 2005, di gran potenza di spezie. Il Roero Braja 2006, di pastosa morbidezza balsamica. La Barbera d'Alba Bramé 2007 dalla pruga altrettanto intensamente mentosa. Il Nebbiolo Langhe 2007, vetta di pulizia enologica esecutiva e d'integrità ossidativa del tasting. Nel complesso il migliore è la Barbera Rocca delle Marasche 2007: potena non disgiunta da suadanza e fragranza, con dolcezza d'olfatto di mora e di viole. Un bicchiere che cresce netto e deciso, bene.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,25 (+1,52%); QQT: 6,83

Indici complessivi: C: 29,41 - E: 27,16 - I: 26,66