

## **I Nebbioli dell'Albese**

**di Francesco Falcone**

Non si vive di solo Barolo, Barbaresco e Roero. Per gli appassionati del nebbiolo, una gustosa alternativa è rappresentata dalle migliori produzioni di due denominazioni sudpiemontesi assai meno conosciute, dietro le quali non di rado si nascondono versioni di nebbiolo di buon valore: il **Nebbiolo d'Alba** (tutto il bacino albese, Roero incluso, ad eccezione delle zone di Barolo e del Barbaresco) e il **Langhe Nebbiolo** (in questa degustazione ci sono solo vini provenienti dalle due zone più prestigiose). In genere sono prodotti a partire da scelte vendemmiali diverse rispetto a quelle che portano alla produzione dei grandi nebbioli da "invecchiamento": esposizione più fresche, rese per ceppo meno esasperate, vigne più giovani (ma non mancano eccezioni, soprattutto nei Nebbiolo d'Alba) e con una vinificazione più soft - macerazioni più corte, affinamenti assai meno lunghi e non di rado solo in acciaio. In queste condizioni - senza quelle interferenze fenoliche, legnose ed evolutive tipiche dei Barolo e Barbaresco - il nebbiolo può esprimere i suoi fondamentali più scolastici e godibili: la tipica rosa, i frutti rossi freschi, la liquirizia, una mineralità dichiarata. La giusta occasione per entrare nel complesso meccanismo della varietà e per bere molto bene a prezzi convenienti.

### **CORDERO DI MONTEZEMOLO - MONFALLETTO**

(0173.50344; info@corderodimontezemolo.com)

#### **Langhe Nebbiolo 2006**

**85/100**

Altra azienda storica di bellezza disarmante, a due passi dal famoso cedro del Libano del colle Monfalletto e immersa in uno dei luoghi più vitati di La Morra. Tra i tanti cavalli di razza della scuderia, ricordo ancora uno splendido Barolo Enrico VI 1996, forse uno dei Villero più buoni mai assaggiati finora. Godibile e diretto questo Nebbiolo 2006, appena "caffeeoso" al naso, di trama essenziale, che punta alla morbidezza senza perdere smalto.