

# Baricchi

## BIBENDA 2008

Guida specializzata dei vini italiani  
Associazione Italiana Sommeliers

# Baricchi

Via Tinella, 15 - 12050 Neviglic (CN) - Cell. 348 7146500 - [cascinabaricchi@libero.it](mailto:cascinabaricchi@libero.it)

**Anno di fondazione:** 1989 - **Proprietà:** Natale Simonetta - **Enologo:** n.d.

**Bottiglie prodotte:** 30.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 6 + 5 in affitto

**Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione

**Come arrivarci:** dalla A21 uscita Asti est, imboccare la Statale in direzione Alba e seguire per Neive, quindi Treiso.

*Un grande appassionato, questo possiamo scrivere di Natale Simonetta, anima di Baricchi. Il problema di quest'anno è da che parte iniziare, vista la gamma ma soprattutto la qualità e la personalità dei vini presentati. Solenne, il vino di ghiaccio da uve Moscato (30 mesi in barrique); in degustazione con altri vini simili del mondo è risultato essere tra i migliori. Lo Spumante Rosé, da una cuvée di diverse annate di Nebbiolo, è un vino decisamente buono. Il Merlot, prodotto in poche bottiglie, è ricco e potente; buono il Barbaresco, in crescita e con sempre più precisa identità il Pinot Nero Briganti in Fuga. Ecco dunque un panorama di qualità caratterizzato dalla costante ricerca di fare sempre meglio.*

### SOLENE ESSENZA NOBILE VINO DI GHIACCIO 2003



**Tipologia:** Bianco Dolce Vdt - **Uve:** Moscato 100% - **Gr.** 11,5% - € 68 (0,375) - **Bottiglie:** 3.500 - Giallo paglierino brillante, profumi complessi ma riconoscibilissimi per purezza, albicocca, pesca sciropata, frutta secca e note di spezie orientali; gusto dolce, fresco, con nobile equilibrio e solenne persistenza. Amen.

### BRUT ROSÉ VISAGES DE CANAILLE S.A.



**Tipologia:** Rosato Spumante - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 12,5% - € 20 - **Bottiglie:** 3.000 - Rosa tenue. Naso particolare, intrigante di frutti rossi, tè e piccole spezie. Secco, nervoso, invitante alla beva con finale sapido e fresco. Un rosé senza sdolcinatezze prodotto con rifermentazione in bottiglia. Superbo con crudo di pesce.

### LANGHE ROSSO BRICCO DEI BUGIARDI 2004 - Merlot 100%



€ 42 - Un Merlot in purezza con profumi varietali ricchi e complessi, balsamici e vegetali con finale speziato. Morbido, con tannino acuto e finale fresco. 24 mesi in barrique. Lepre al timo.

### LANGHE ROSSO BRIGANTE IN FUGA 2003 - Pinot Nero 100%



€ 20 - Granato intenso, naso dal velo speziato e fruttato con punti vanigliati evidenti. Buon palato, finale coerente ai profumi. 18 mesi di barrique. Rolatine di carne.