

FRANCO MOLINO

Cascina Roca

.... DICONO DI NOI
.... WIR ÜBER UNS
... .. PRESS



ANNUNZIATA IN LA MORRA

[Barolo 2003 – Alba Wines Exhibition: i vini “del mio privilegio”](#)

Come [ho già scritto](#) sono stati decisamente numerosi, molti di più di quel che mi aspettavo alla vigilia (dove esprimevo la mia certezza che sarebbero stati i Barbaresco 2004 i migliori vini di questa edizione di **Alba Wines Exhibition**: previsione che poi, puntualmente, non si è avverata...) i **Barolo 2003** che mi hanno favorevolmente colpito nelle tornate di degustazioni dove abbiamo dovuto confrontarci, ad un ritmo da tour de force e da lavori forzati e non da degustazione meditata, con oltre 70 campioni al giorno.

Come mi è stato richiesto da diversi amici e lettori, senza alcuna pretesa di voler esprimere verità assolute, ma solo rendendo conto delle mie predilezioni, del maggiore o minore indice di gradevolezza che i troppi vini in assaggio hanno avuto in questo particolare contesto, dove a mio avviso la cosa più importante è il potersi fare un'idea generale del valore dell'annata e delle eventuali differenze che i vini presentano, da villaggio a villaggio, pubblicherò qui di seguito il nudo elenco, senza note di degustazione e senza punteggi, che mi limito ad attribuire, durante la degustazione, ad uso interno, senza aver alcuna intenzione di renderli noti, dei vini che ho maggiormente apprezzato, giorno dopo giorno. **I vini**, per usare un termine veronelliano, **“del mio privilegio”**. La suddivisione viene fatta, per comodità, comune per comune, indicando il nome dell'eventuale cru o del Barolo base ed il nome del produttore. I vini vengono disposti in ordine decrescente di preferenza, da quello che mi è piaciuto di più in assoluto a quelli che mi sono piaciuti, ma mi hanno pienamente convinto, leggermente meno. Un modo semplice e senza pretese, il mio, per dare a Cesare quel che è di Cesare e rendere omaggio alla forza e alla verità, che ovviamente non prevede mediazioni, aggiustamenti, modifiche, della degustazione fatta rigorosamente alla cieca senza conoscere il nome del produttore e del vino che, di volta in volta, ti trovi nel bicchiere.

Castiglione Falletto

... ..

[Villero Franco Molino Cascina Rocca](#)

... ..

Barolo riserva 2001

Non vanno poi dimenticati gli eccellenti Barolo riserva 2001, che hanno dato prova di complessità, grande personalità, freschezza, possibilità di evoluzione nel tempo. Ecco l'elenco, molto ricco, di quelli che mi sono piaciuti di più:

...

...

...

[Villero Franco Molino Cascina Rocca](#)

...

...

[Sarmassa Bergadano](#)

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

http://www.vinoalvino.org/2007/05/barolo_2003_alba_wines_exhibit.html#more



L'autore



[Franco Ziliani](#)
francoziliani@yahoo.it
[A proposito di Vino al vino](#)

Editoriali

di **Roberto Giuliani**

Barolo 2003: risultati al di sopra delle aspettative

Roma, 26/05/2007



Fa davvero piacere quando, basandoti su elementi che statisticamente si sono ripetuti un po' ovunque, ciò che hai previsto o almeno temuto che accadesse non si è fortunatamente verificato. E' questa la sensazione, assolutamente positiva, che ho provato durante la sessione di degustazione dei **170 Barolo 2003** presentati tra l'8 e il 10 maggio nel Palazzo Mostre e Congressi in occasione della dodicesima edizione di **Alba Wines Exhibition**.

E non è che l'annata calda e seccata in Langa non ci sia stata, piuttosto la differenza l'hanno fatta i vigneti meno esposti, con piante di una certa età in grado di attingere con le radici profonde a quel minimo di umidità che ne garantisce la sopravvivenza, le persone che hanno saputo lavorare bene sulla copertura fogliare laddove il sole avrebbe inesorabilmente cotto le uve, ma anche un uso più consapevole e moderato delle tecniche di cantina.

E' possibile, non ci sarebbe niente di strano né di illegale poiché il disciplinare lo prevede, che qualcuno abbia pensato di "rinfrescare" il proprio Barolo con un 15% di annata più giovane (ad esempio la 2004 che, fra l'altro, ha avuto una produzione abbondante), ma questo fatto non basterebbe da solo a giustificare la buona, in alcuni casi ottima, riuscita di questi vini. Inoltre, salvo qualche episodio per altro sempre meno frequente, le colorazioni osservate nei calici sono tornate ad essere quelle che di norma ci si attende dal nebbiolo da Barolo: mediamente granato con qualche riflesso rubino e una concentrazione che non raggiunge mai l'impenetrabilità.

Se tutto questo sia frutto di ciò che avevo già espresso nell'articolo sui [Roero 2004](#), se davvero qualcosa sta mutando a favore di una politica più responsabile e autonoma, meno dipendente dall'andamento del mercato e dal giudizio di questo o quel guru della comunicazione mediatica, è ancora presto per dirlo, dobbiamo aspettare le annate a cinque stelle per averne conferma.

Ma intanto possiamo davvero goderci questo Barolo 2003, la cui migliore espressione arriva a mio parere dai comuni di Castiglione Falletto, Verduno e Serralunga, seguiti da Monforte mentre Barolo denuncia segnali evidenti di maggiore evoluzione, minore freschezza, alcolicità marcata e scarsa complessità; La Morra, infine, appare quella con i maggiori problemi: tannini spesso verdi e asciuganti accompagnati da sensazioni vegetali, poco frutto e uso del legno fuori misura, salvo ovviamente le dovute eccezioni. Nella mattinata di giovedì abbiamo avuto anche la possibilità di degustare **33 Riserve 2001** che, sebbene il numero dei campioni sia piuttosto contenuto, hanno confermato la grandezza di questo millesimo.

Castiglione Falletto (15)

E' sempre più evidente, a dispetto di una minor notorietà, che i Barolo provenienti da questo comune, che si fregia di cru quali Villero, Rocche, Bricco Boschis, Monprivato, Vignolo, Fiasco, Meriondino, Serra, Rivera, Parussi, Pernanno, Codana, Scarrone, Pira, Lipulot, Garbelet Suè, hanno quella capacità di mediazione e di misura che in poche parole si traduce in finezza ed eleganza; tratti che in un'annata soffocante come la 2003 potevano essere totalmente cancellati, appiattiti, sopraffatti dall'alcol e da squilibri di maturazione, e invece a larga maggioranza hanno dimostrato di avere le carte assolutamente in regola, una materia di primordine e un equilibrio espressivo che li rende piacevoli già oggi ma in grado di evolvere molto bene nei prossimi anni.

... ..

Ancora un ottimo **Villero della Cascina Rocca - Franco Molino**, granato di buona intensità, con bouquet orientato più sul frutto sotto spirito e su toni caldi, tanto da ritrovare al palato la stessa sensazione, anche se questo non sottrae nulla alla finezza dei tannini e ad una buona complessità.

... ..

http://www.lavinium.com/italiano_2007/awe_barolo_2003.shtml

[acquabblog](#)

Il BLOG de L'AcquaBuona, rivista enogastronomica nella rete, è uno spazio per dialogare, per parlare sì di vino ed enogastronomia, ma anche per divagare, uscendo dai limiti rigidi della rivista. Per gettare sassi nello stagno, per ascoltare la vostra.

<http://www.acquabuona.it/blog/2007/05/diario-da-alba-wines-exhibition-8.html>

09 maggio 2007

Diario da Alba Wines Exhibition: 8 maggio, seconda giornata

Ore 9, fresco e riposato, riprendo posto nello stesso tavolo di ieri, e medito: che organizzazione! Sommelier solerti e cortesissimi quasi corrono su e giù per la sala, non un vino che manchi, bottiglie cambiate in caso di dubbi....

Anche oggi 75 vini: Barbaresco 2004 del comune di Barbaresco ed altri (ieri erano stati smaltiti Neive e Treiso), poi Barolo 2003 di Verduno e una ventina da Serralunga d'Alba, fra terroir più affascinanti di Langa.

Fra i Barbaresco mi è sembrato molto in forma il Martinenga di Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy, naso affascinante ma qualche vuoto per il Rabajà di Bruno Rocca. E poi fra gli outsider menzionerei la bella prestazione del Sorì Montaribaldi di Montaribaldi.

Barolo 2003: a Verduno e Serralunga l'annata è stata meno inclemente del previsto: molte freschezze impreviste, naturalmente qualche eccesso alcolico, ma non si poteva pretendere diversamente; infine, qualche chiusura rapida ma anche tanti begli esempi di finali con quella bella frustata e invasione del palato "alla nebbiolo vero".. Alcune notazioni: ottimo ad esempio l'Asili di Michele Chiarlo, molto buono l'Enrico VI di Monfalletto, positivo il Monvigliero di Fratelli Alessandria, **positive sorprese** dal Vitalotti di Carlo Boffa, dal Massara Castello di Verduno, **dal Villero di Franco**

Molino Cascina Rocca ,



Etichette: [l'acquabuona e dintorni](#)

inserito da Riccardo @ 9:42 PM

<http://www.acquabuona.it/blog/2007/05/diario-da-alba-wines-exhibition-8.html>

NOTE DA ALBA WINES 2007

di tiziana gallo

l'articolo

appunti di degustazione

Sono tornata ad Alba Wines con grande piacere.

L'impegno è stato grande, rispetto all'edizione 2006 il numero vini da degustare era superiore e i campioni più difficili, inoltre non siamo stati aiutati dal clima (ad Alba ai primi di maggio la temperatura ha toccato i 32 gradi) che ha reso faticosi sia gli assaggi sia i successivi incontri-degustazione.

Il programma prevedeva la degustazione cieca di 29 Roero 2004, 67 Barbaresco 2004, 170 Barolo 2003 e 32 Barolo riserva 2001 per oltre 70 campioni al giorno; poi, se al degustatore avanzava tempo, poteva apprezzare, a bottiglia scoperta: Nebbiolo d'Alba/Langhe Nebbiolo il primo giorno, Dolcetto d'Alba il secondo giorno, Barbera d'Alba il terzo giorno e Moscato d'Asti 2006 il quarto.

Non sono riuscita ad avvicinarmi a queste ultime bottiglie, se non per leggere le etichette e ciò con grande dispiacere, in particolare per la degustazione delle Barbera d'Alba.

Prima di partire, su richiesta dell'organizzazione (ci hanno fatto compilare un questionario), ho espresso la mia perplessità sulle possibilità di apprezzare e, cosa ancora più difficile, scrivere con criterio di tanto vino in così poco tempo.

Barolo 2003

Da qualche anno il Barolo è sempre più africano e ha perso il "fiato fresco della primavera" di cui scriveva Monelli. Nell'annata 2003, in particolare, le temperature hanno raggiunto i limiti storici massimi per il territorio, con una siccità durata tutto il periodo vegetativo della vite, la loro media è risultata più elevata del 1997, considerata già annata calda, ciò ha costretto i produttori a una vendemmia anticipata. Nelle aree più asciutte e soleggiate ci sono stati casi di appassimento e scottatura degli acini con riduzione delle rese per ettaro e squilibrio tra tannini, antociani e acidità.

Molti produttori per supplire alla carenza di quest'ultima sono ricorsi al "taglio migliorativo", cioè a mescolare il Barolo 2003 con del 2004 oppure con vino proveniente da vigneti che, subendo uno stress idrico minore, hanno permesso conservasse parte dell'acidità.

Il calore ha appiattito i sentori floreali; in bocca il Barolo 2003 risulta caldo e avvolgente ma non ha l'equilibrio dei contrasti tra la parte aromatica e la parte fisica, i tannini sono evidenti ma morbidi; talvolta si avverte l'amaro probabilmente dovuto ai vinaccioli non maturati nell'acino cresciuto troppo in fretta.

La forza alcolica è di rilievo, in etichetta tutti segnano 14,50%, con l'oscillazione che sappiamo poter essere anche dello 0,50. L'annata potrebbe aver favorito i produttori tradizionali che fanno uso di botti grandi, perché la maturazione in barrique ha visto un'estrazione esasperata delle sostanze del rovere, con il risultato di sensazioni asciuganti e odori ancora più laccati del solito.

Le bottiglie prodotte hanno avuto un incremento rispetto al 2002, ciò significa un ritorno alle medie consuete: 8.711.200 bottiglie da 1573 ettari.

I sentori più comuni sono quelli molto maturi di ciliegie nere e mirtili, poi confettura di pesche, liquirizia e tabacco, quindi un potenziale di complessità meno fine e avvincente di altre annate.

Nonostante i limiti espressi il territorio si è fatto sentire: i Barolo di Serralunga e di Castiglione Falletto sono risultati i più armonici.

Ma andiamo con ordine, la degustazione ci ha proposto: 15 barolo di Castiglione Falletto, 42 di La Morra, 32 di Monforte d'Alba, 29 di Barolo, 27 di Serralunga d'Alba, 7 di Verduno e i restanti degli altri comuni.

Castiglione Falletto

.....
Franco Molino, Cascina Rocca: Barolo Villero, è il più tannico dei vini dello stesso cru, i profumi sanno di tabacco, radici e terra.
.....

Barolo Riserva 2001

I vini che seguono hanno dato prova di complessità e di personalità con sicura possibilità di evoluzione.

Bergadano: il Barolo Riserva Sarmassa ha colore granato scarico, naso molto interessante, il sapore copre bene e il gusto è piuttosto persistente.
.....

http://www.porthos.it/Archivio/NL_0707/AWE_2007/assaggi.htm

BAROLO 2003

NON TUTTO E' DA BUTTARE

SEGNATA DA UN TANNINO SPESSO AGGRESSIVO, L'ANNATA 2003 HA RISERVATO SORPRESE E DELUSIONI, MA ANCHE UN BUON NUMERO DI BOTTIGLIE DEGNE DI ESSERE ACQUISTATE E BEVUTE. E NON PER FORZA NEL BREVE TERMINE.



<<...anche qui a Barolo la parola d'ordine è: tannino. Però con una "piccola" differenza, e cioè che quando scrivo tannino in qualche caso si tratta di vere e proprie cinghiate sulla lingua e francamente non è ben chiaro come - e eventualmente in quanto tempo - potrà trovare una sua pace. A parte questi casi (non molti), la media però è interessante e ben caratterizzata. Ragionando in stelle, direi: ***1/2+>>.

Questo è quanto scrivevo lo scorso anno dopo un giro di assaggi in anteprima e devo dire di non essermi sbagliato più di tanto. Al massimo, dopo quasi trecento vini, mi limiterei ad una valutazione complessiva di tre stelle e ad alcune precisazioni.

Per prima cosa il tannino, che si conferma ringhioso ma su un numero di vini superiore a quel "non molti" della previsione (che per altro era basata sull'assaggio di una selezione dei vini più reputati, e dunque spiegabile). Tannino che a questo punto difficilmente potrà risolversi ed anzi nei vini meno riusciti, con il progressivo svanire del frutto (già limitato in un'annata calda come il 2003), potrebbe farsi addirittura ancora più incisivo.

E sempre a proposito di tannino, una delle sorprese del 2003 è che le zone dove di norma è più elegante (vedi La Morra) hanno espresso invece i vini più duri e aggressivi e viceversa (non sempre).

Sorprese poi anche nelle gerarchie dei comuni, dove per esempio Barolo - spesso in affanno - nel 2003 ha presentato una gamma di vini che non teme il confronto con annate più blasonate (e anzi in più di un caso arriva addirittura a superarle).

Guardando invece alla denominazione nel suo insieme, e confrontandola con quanto accaduto lo scorso anno a Barbaresco, qui a Barolo si avverte una maggiore eterogeneità di risultati: gli acuti, quando ci sono, sono dei veri acuti, e le delusioni, quando ci sono (e ce ne sono!), sono delle vere delusioni. A conti fatti, comunque, non tutto è da buttare e i buoni vini su cui puntare (anche nel tempo e in base alle vostre disponibilità economiche) non mancano.

E a proposito di budget, non deludono per esempio alcuni Barolo base, forse perché nascendo spesso da assemblaggi e/o da posizioni sulla carta meno felici (ma avvantaggiate in un'annata come il 2003) alla fine sono riusciti a trovare maggiore completezza e soprattutto una beva migliore.

Due parole infine sulle Riserve 2001, che confermano lo stile un po' cupo dell'annata, specie in fase olfattiva, e la scarsa propensione al dialogo, almeno per ora. Le Riserve 2000, dunque, magari meno longeve e più esotiche, risultano al momento e nel complesso più godibili.

L'ANNATA 2003 COMUNE PER COMUNE

Se il 2001 è stata una delle annate più omogenee dell'ultimo decennio, sia in termini stilistici che di riuscita sull'intera area della denominazione, il 2003 è stata al contrario uno delle più eterogenee, almeno sul piano della riuscita. Come già scritto nell'introduzione, concrete sono infatti le differenze qualitative tra comune e comune, e un distacco di quasi due punti nella media dei punteggi tra Barolo e La Morra credo che lo confermi in modo inequivocabile. Per contro, all'interno di alcuni comuni l'intervallo dei punteggi risulta essere più compresso rispetto al 2001 e questo potrebbe spiegare il perché le medie alla fine risultino paragonabili se non a volte addirittura superiori. In altre parole, se nel 2001 i vini migliori hanno spuntato in genere valutazioni più elevate, nel 2003 la differenza centesimale tra un vino di vertice e uno di media classifica risulta minore.

CASTIGLIONE FALLETTO

Media dei punteggi: 86,30.

I vini più riusciti: Barolo Bricco Fiasco - Azelia (89/100); Barolo Villero - F. Molino (89/100); Barolo Villero - Boroli (88/100); Barolo Rocche - Brovia (88/100); Barolo Enrico VI - Cordero di Montezemolo (88/100); Barolo Bric del Fiasco - Paolo Scavino (88/100).

Commento: il comune più quieto organoletticamente parlando: non ha la durezza di La Morra o la compattezza di Barolo, ma non ha nemmeno l'austerità di certi vini di Serralunga o di Monforte.

FRANCO MOLINO CASCINA ROCCA

BAROLO ROCCHES	
DELL'ANNUNZIATA 2003	85 E
BAROLO VILLERO 2003	89 E
BAROLO RISERVA VILLERO 2001	89 F

Tel. 0173.50380

Due Villero e due vini che definire docili sarebbe quanto meno fuorviante. Decisa è infatti la presenza del tannino, che tuttavia non risulta affatto volgare ed anzi riesce a caratterizzare, anche varietalmente, tutto l'arco gustativo. Chiare poi le note del rovere, che di nuovo marciano senza risultare prevaricanti. Severi.

La degustazione di TigullioVino.it

L'Azienda di Febbraio 2008 : Franco Molino Azienda Agricola
Frazione Annunziata 117 Strada Provinciale n° 3 Alba-Barolo
12064 La Morra (CN)

Tel 0173/50380 - Fax 0173/500628

Web : www.cascinarocca.com - molinofranco@cascinarocca.com



Come si presenta l'azienda

L'agriturismo CASCINA ROCCA è lì, una fetta di pianura circondata da langhe e vigneti, a pochi metri dalla statale che da Alba prosegue verso Barolo. Il vecchio cascinale ora è interamente ristrutturato: la stalla, il fienile, i vecchi depositi, sono trasformati ristrutturati con perfetta regola d'arte. Nei prospetti esterni della casa è visibile l'impronta antica degli spazi rurali: il portico di mattoni, gli archi sulle finestre, il lungo ballatoio che marca esternamente l'intero piano. Tutti i vani sono ottimamente ridisegnati, dotati di ogni confort: le camere, la cucina, la grande cantina. La struttura è composta da due soli piani, al piano terreno sono posizionati i vani destinati alla degustazione e accessori, al piano primo le camere destinate agli ospiti. Visitare l'Azienda Agrituristiche Cascina Rocca è diventato un appuntamento importante per coloro che amano il buon vino, gustarlo e apprezzarlo nel suo ambiente naturale vigna e l'Azienda che lo produce. L'alta qualità del prodotto è garantita da un'attività ormai secolare della famiglia Molino, attenta e sensibile custode dei ritmi di qualità dei loro prodotti. Silvana, la padrona di casa, nel suo giusto ruolo, conferisce all'ambiente e all'intera struttura, serenità e garanzia di qualità: conosce perfettamente l'Inglese, il Francese ed il Tedesco. I gruppi che visitano l'Azienda sono entusiasti e coinvolti dalle Sue descrizioni. L'evento importante nell'Azienda Enogastronomica ed Agrituristiche Cascina Rocca è la degustazione dei vini che avviene nella grande sala al piano terreno della casa. Le bottiglie di Barolo, Barbera, Dolcetto sono tutte allineate e circondate luccichio dei bicchieri di cristallo sul grande tavolo in rovere: è una festa. L'aroma ed il profumo avvolgono il visitatore, rivelando nei suoi occhi un'allegria convivialità, coinvolgente e familiare. Una cornice altrettanto importante è gli abbinamenti alle degustazioni: Formaggio Castelmagno, Robiola d'Alba, Grana, le Tome, i salami, grissini stirati a mano e cotti nel forno a legna, gli antipasti preparati amorevolmente e tante altre tipicità delle Langhe.....Tutto gestito con le note moderne di una musica d'altri tempi: aromi e sapori inseguono e deliziano i nostri sensi.

La degustazione di TigullioVino.it

Data della degustazione : 03/2008

1) Langhe Doc Favorita 2006

Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13% - Lotto 4/07 - Bottiglie prodotte: 4.000.

All'aspetto è brillante, di colore giallo paglierino intenso. All'olfatto si presenta abbastanza intenso, persistente, fine, con sentori di nocciola verde, mela. Pesca bianca matura, ananas e lieve nota vegetale. Al sapore è secco, fresco, sapido, delicatamente caldo, pieno e continuo. Al retrogusto: sapidità e le note fruttato-vegetali. Considerazioni: ottenuto da scelte uve omonime pressate sofficemente, il cui mosto è fatto fermentare per 10 giorni a temperatura controllata. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: euro 7,00 (prezzo sorgente euro 3,90).

Valutazione di TigullioVino.it :  Dettaglio : 15/20 (@@@ / @@@@)

2) Dolcetto d'Alba Doc Zuncai 2006

Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14% - Lotto A/07 - Bottiglie prodotte: 10.000.

All'aspetto è limpido, di colore rosso porpora con nuance violacea. All'olfatto si presenta poco intenso, persistente, discretamente fine, con sentori di fruttati di ciliegia e mora mature e lieve vegetale. Al sapore è secco ma morbido, poco fresco, appena sapido, tannico, caldo, pieno, non molto persistente. Al retrogusto spiccano la vena tannica e la nota fruttata. Considerazioni: ottenuto da scelte del Bracco Zuncai di Barolo, diraspate e pigiate, fatte fermentare per 6 giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica il vino è affinato in botti d'acciaio in Evoluzione: giovane. Prezzo medio in enoteca: euro 7,65 (prezzo sorgente euro 4,25).

Valutazione di TigullioVino.it :  Dettaglio : 14/20 (@@@ / @@@@)

3) Barbera d'Alba Doc Riserva 2004

Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto A/07 - Bottiglie prodotte: 3.000.

All'aspetto è limpido, di colore rosso cupo. All'olfatto si presenta abbastanza intenso, persistente, fine, con sentori di marasca, ciliegia e prugna mature e, lieve, di spezie e boisé. Al sapore è secco, fresco, sapido, caldo, un po' astringente, pieno e continuo, con fondo amarognolo. Al retrogusto: vena tannica e le note fruttate e speziate. Considerazioni: ottenuto da scelte uve omonime raccolte La Morra, diraspate e pigiate, fatte fermentare per 10 giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è fatto affinare per 18 mesi in barriques ed a 6 in bottiglia. Evoluzione: giovane ma già abbastanza armonico. Prezzo medio in enoteca: euro 14,31 (prezzo sorgente euro 7,95).

Valutazione di TigullioVino.it :  Dettaglio : 15/20 (@@@ / @@@@)

4) Barbera d'Alba Doc Sarmassa 2005

Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto A/07 - Bottiglie prodotte: 5.300.


All'aspetto è limpido, di colore rosso rubino molto carico. All'olfatto si presenta poco intenso ma persistente, fine, con sentori di fragola e lampone un po' coperti dal boisé e lieve di cannella. Al sap è secco, poco fresco, appena sapido, molto astringente, pieno e continuo con fondo sensibilmente amarognolo. Al retrogusto spiccano la tannicità e le note fruttate e di liquirizia. Considerazioni: ottenuto da scelte uve omonime della località Sarmassa di Barolo, diraspate e pigiate, fatte fermentare per 10 giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è fatto affinare per 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 15 e 30 ettolitri, più alcuni mesi in bottiglia. Evoluzione: giovane. Prezzo medio in enoteca: euro 10,26 (prezzo sorgente euro 5,70).

Valutazione di TigullioVino.it :  Dettaglio : 14/20 (@@@ / @@@@)

5) Barolo Docg Rocche dell'Annunziata 2001

Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto A/05 Fascetta Docg AAJ 08834700 - Bottiglie prodotte: 2.000.


All'aspetto è limpido, di colore rosso granato. All'olfatto si presenta abbastanza intenso, persistente, fine, poco ampio, con sentori di rosa e genziana, mandorla amara, mora e corbezzoli e, lieve, bo Al sapore è secco, poco fresco ma sapido, caldo, ancora astringente, pieno e continuo. Al retrogusto spiccano l'astringenza e la nota calda dell'alcol e di quella fruttata. Considerazioni: ottenuto con sceltissime uve nebbiolo della località Rocche dell'Annunziata di La Morra, diraspate e pigiate, fatte fermentare per 15 giorni a temperatura controllata in botti d'acciaio inox. Dopo la fermentazione malolattica, il vino è fatto maturare per 24 mesi in barriques per il 50% e, l'altra metà, in botti più grandi di rovere di Slavonia. Successivamente, affina altri 12 mesi in botti d'acciaio ed altri 6 mesi in bottiglia. Evoluzione: quasi pronto, Prezzo medio in enoteca: euro 31,00 (prezzo sorgente euro 17,20).

Valutazione di TigullioVino.it :  Dettaglio : 16/20 (@@@@ / @@@@)

6) Barolo Docg Villero 2001

Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto A/05 - Fascetta AAJ 08833965 - Bottiglie prodotte: 2.000.

All'aspetto è limpido, di colore rosso granato scarico. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, con sentori di piccoli frutti rossi di bosco e, lieve, di cannella e d'erbe amare di montagna. Al sapore è secco, poco fresco ma sapido, caldo, piacevolmente astringente, pieno e continuo. Al retrogusto spiccano l'astringenza e le note fruttate, speziate e di liquirizia. Considerazioni: ottenuto con sceltissime uve nebbiolo della località Vollerò di Castiglione Falletto, diraspate e pigiate, fatte fermentare per 15 giorni in botti d'acciaio inox a temperatura controllata. Dopo la fermentazione malolattica il vino è fatto maturare 24 mesi in barriques e, successivamente affinato per 12 mesi in botti d'acciaio ed altrettanti in bottiglia. Evoluzione: quasi pronto, già di buon'armonia. Prezzo medio in enoteca: euro 34,65 (prezzo sorgente euro 19,25).

Valutazione di TigullioVino.it :  Dettaglio : 17/20 (@@@@ / @@@@)

Considerazioni finali sull'azienda

I vini dell'azienda agricola Franco Molino sono certamente di buon livello, in particolare, in questo caso, i due Barolo, anche se non si aprono al naso come vorremmo. Lo stesso vale, più segnatamente negli altri vini. Dalla struttura che hanno dovrebbero esprimere maggiore ampiezza al naso e più armonia al sapore. Con questo non vogliamo assolutamente penalizzarne i vini, tutt'altro! E' solo un pungolo ragionato, con l'obiettivo di essere smentiti quanto prima.

<http://www.tigulliovinio.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm>

BEN OLTRE **16000**
VINI DESCRITTI

QUASI **3000**
PRODUTTORI

1010
I MIGLIORI ASSAGGI
(VINI AL DI SOPRA DI 90/100)

PIÙ DI **250**
NUOVE AZIENDE

IVINI DI VERONELLI 2008

GUIDA ORO

Veronelli Editore e Cesvi contro l'Aids in Africa

**GUIDE ORO:
LE PRIME SOLIDALI**

VERONELLI EDITORE

cesvi

fascia A	fino a 7 €	fascia E	da 20,10 a 30 €
fascia B	da 7,10 a 10 €	fascia F	da 30,10 a 40 €
fascia C	da 10,10 a 15 €	fascia G	da 40,10 a 50 €
fascia D	da 15,10 a 20 €	fascia H	oltre 50 €

Per il Canton Ticino:

fascia A	fino a 12 FR. SV.	fascia E	da 25,10 a 30 FR. SV.
fascia B	da 12,10 a 15 FR. SV.	fascia F	da 30,10 a 40 FR. SV.
fascia C	da 15,10 a 20 FR. SV.	fascia G	da 40,10 a 50 FR. SV.
fascia D	da 20,10 a 25 FR. SV.	fascia H	oltre 50 FR. SV.

Quanto alle valutazioni si confermano quelle introdotte negli scorsi anni:

☉ è dato ai vini che più ci hanno emozionato, stupito o rallegrato, nel corso dell'anno, al di là del punteggio di degustazione.

★★★★ viene attribuito ad una singola annata di un vino, già ai vertici nelle precedenti edizioni, che abbia ottenuto dagli Autori valutazioni superiori a 91 centesimi, con qualche eccezione per i vini che nascono da vitigni autoctoni poco diffusi o poco nobili o da aree viticole estreme o ancora poco affermate.

★★★ vino eccellente ★★ vino ottimo ★ vino buono

♣ vino - buono, ottimo o eccellente - che entra per la prima volta in guida.

Le valutazioni espresse in centesimi sono la risultante di personali degustazioni cieche seguite dalla sigla del degustatore che ha espresso la valutazione più alta, mentre la presenza di una doppia sigla sta ad indicare la concordanza tra i degustatori; le sigle utilizzate sono:

G.B. Gigi Brozzoni
D.T. Daniel Thomasen

Infine, in chiusura di guida, la selezione di vini del Canton Ticino curata da Rocco Lettieri. Le valutazioni in stelle e in centesimi - seguite dalla sigla (R.L.) - sono state assegnate con parametri suoi.

Gigi Brozzoni

123 | PIEMONTE LA MORRA

Franco Molino - Cascina Rocca

12064, frazione Annunziata 117; tel. 0173/50380, fax 0173/500628.

info@cascinarocca.com; www.cascinarocca.com

Proprietario: Silvana Molino. Enologo: Sergio Molino. Agronomo: Piercarlo Bergadano. Ettari vitati totali: 12.



a docg

- ★ Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata, †1999 (●■F)
- ♣ Barolo Riserva Villero, †2001 (↓1.300 ■F)
- ★★ Barolo Rocche dell'Annunziata, †2003 (●F)
- ♣ Barolo Villero, †2003 (↓1.500 ■F)
- ★★★ Barolo Zuncai, †1999 e 2000 (●E)

2001 (G.B./D.T.) 92
2003 (G.B.) 87
2003 (G.B.) 91

a doc

- ♣ Barbera d'Alba Riserva, †2004 (ha 1 ↓1.500 ■C)
- ♣ Barbera d'Alba Sarmassa, †2004 (ha 1.5 ↓6.000 ●B)
- ♣ Dolcetto d'Alba Zuncai, †2006 (ha 1.5 ↓8.000 ■B)
- ♣ Langhe Favorita, †2006 (ha 0.5 ↓4.000 ■B)

2004 (G.B.) 90
2004 (G.B.) 90
2006 (G.B.) 89
2006 (G.B.) 86



**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

linea diretta con

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

Newsletter del 15/05/2008

Alba Wine Exhibition

La seconda settimana in Piemonte è stata quasi interamente occupata da Alba Wine Exhibition, ovvero le degustazioni in anteprima di **Roero 2005**, **Barbaresco 2005** e **Barolo 2004**, e da tre cene con i produttori in altrettanti rinomati ristoranti delle tre zone di produzione.

Il primo giorno si è degustato i Roero e i Barbaresco provenienti dai comuni di Alba, Barbaresco e Neive, mentre i Barbaresco del comune di Treiso si sono assaggiati il giorno seguente. Non vogliamo ripeterci, ma è bene ricordare che il 2005 non si iscriverà tra le migliori annate della zona, in quanto un'estate complessivamente fresca non ha portato a maturazioni ottimali le pur tardive uve di nebbiolo. Questi vini, quindi, sono di modesta complessità e potenza, ma certamente di buona eleganza, sempre giocati su frutti fragranti e tannicità piuttosto magra seppur minuta. Solo alcuni Gran Cru di Barbaresco hanno prodotto vini soddisfacenti e all'altezza delle aspettative che hanno generato; e qui citiamo: Asili di Chiarlo e Cà del Baio, Bric Balin di Moccagatta, Bric Ronchi di Albino Rocca, Cottà di Sottimano, Martinenga del Marchese di Gresy, Ovello della Cascina Morassino, Rabajà di Bruno Rocca, Roncaglie dei Poderi Colla e qualcun'altro ancora che troverete nella prossima Guida Veronelli 2009.

Decisamente meglio ci è andata nei giorni seguenti, quando si sono assaggiati i Barolo del 2004, annata climaticamente ottima per temperature, luminosità, disponibilità idrica, chiusa da un autunno fresco ed asciutto; superbi i vini per ricchezza e complessità, capaci di dare già buone soddisfazioni ora, ma in grado di evolvere positivamente nei prossimi 15 anni. E sono le annate importanti come questa che formano una netta scala di valori delle diverse aree produttive; sappiamo che non sono i confini comunali a delimitare le diverse unità territoriali del Barolo, ma per comodità in questa breve cronaca prenderemo in considerazione i vini provenienti dai diversi comuni.

Molto buoni i vini prodotti nel comune di Alba che hanno un carattere generoso ed elegante con tannini già piuttosto maturi e fini: tra i grandi Cru si distinguono nettamente Cannubi, come sempre del resto, con superbe interpretazioni di Damilano, Gagliardo, Cascina Adelaide, Chiarlo, Burlotto, Marchesi di Barolo, Pira e Poderi Einaudi. Molto buoni anche i Sarmassa di Brezza, Marchesi di Barolo e Virna ed i Brunate di Sebaste e Rinaldi. Da non sottovalutare i pochi Barolo di grande spessore provenienti da Grinzane Cavour (non dimentichiamo che sono suoli dell'Unità di Barolo), con il grande Cru Vursu di La Spinetta, e quelli del comune di Novello, molto freschi e vibranti, con i cru Audace, Ravera e Sotto Castello, prodotti, nell'ordine, da Sarotto, Cogno e Abbona, Grimaldi.

Un po' deludenti i vini di La Morra, non particolarmente espressivi e spesso compressi su toni boisés con tannini da legno tostato piuttosto ingombranti: qualche buona eccezione l'abbiamo trovata, ma il miglior Cru ci è parso senz'altro Gattera (che però fa parte dell'Unità di Castiglione), con i Barolo di Bovio e Monfalletto: qualche buon vino anche alle Rocche dell'Annunziata nelle interpretazioni di Gagliasso, Rocche Costamagna, Settimo e Veglio ed alcune buone realizzazioni a Brunate, Conca, Serra ed Arborina. Sorprendente l'ottimo livello raggiunto dai grandi Cru di Verduno quali il Riva di Alario, Acclivi di Burlotto, Monvigliero di Alessandria e Massara del Castello di Verduno.

Buonissimi i Barolo di Castiglione Falletto, ricchi e sostanziosi, con eleganti timbri floreali e tannini vigorosi ma molto fini, con strepitosi Cru come Villero di Franco Molino.

Boroli e Fenocchio, Bricco Boschis di Cavallotto, ma anche Mandorlo e Rocche si distinguono nettamente.

È stata, però, l'ultima giornata a regalarci le migliori emozioni con i Barolo di Monforte d'Alba e Serralunga d'Alba. Più floreali, misuratamente generosi ma capaci di vibranti tensioni tra un frutto fragrante ed una trama tannica robusta; ed eccoli i grandi Cru di Monforte, con Bussia in prima fila con le variegata interpretazioni stilistiche di Bolmida, Monti, Ballarin, Prunotto, Stroppiana, Aldo Conterno, e poi Persiera di Saffirio, Giblin di Gemma, Vigna d'la Roul di Rocche dei Manzoni, Pressenda di Marziano Abbona. Ma l'esplosione arriva con i vini di Serralunga, dove potenza e morbidezza, consistenza e fragranza, persistenza ed eleganza si sposano miracolosamente. Ed i grandissimi Cru ne sono la testimonianza più evidente con Sorano di Alario e Ascheri, Margheria di Massolino e Pira, Cerretta di Baudana e Germano, Prapò di Sebaste e ancora Germano, La Rosa di Fontanafredda, Badarina di Grimaldi, Broglio di Palladino, Giulin di Rivetto, Cà Mia di Brovia e... Basta, altrimenti il nomino tutti e non mi rimane nessuna sorpresa per la Guida del prossimo anno.

Molto buona l'idea delle cene con i produttori che ci ha consentito di passare un po' di tempo serenamente, senza l'ossessione del proprio vino ma assaggiando e riassaggiando vecchie e nuove annate di tante aziende, lontani dallo spirito competitivo o concorrenziale delle degustazioni ufficiali. I ristoranti nei quali ho scelto di cenare si sono rivelati tutti di ottima qualità: all'Enoteca di Canale Davide Palluda ci ha deliziato con un Tris di carne cruda, un Maiolino croccante con mela cotogna e scalogno, un cremoso alla nocciola con gelato e zabaione; poco convincente l'Uovo in pasta, asparagi e schiuma di burro. La sera seguente ero al Ciau del Tornavento di Treiso dove Maurizio Garola ci ha preparato un discreto Fiore di zucchini farcito; ottimi gli Agnolotti del Plin di coniglio, il Tenerone di vitella piemontese, l'Orologio di formaggi ed il Gaspacio di frutti rossi; peccato che il vino da dessert sia stato servito in ridicoli flûte (in Francia farebbe sparire una stella della famosa guida rossa).

Terzo ed ultimo appuntamento alla Locanda del Borgo Antico di Barolo: Massimo Camia ci ha rallegrato con Baccalà al verde, Risotto con mazzancolle, calamaro e squacquerone (una sorta di stracchino), Sella di coniglio con carciofi di Albenga e un rivisitato e gustoso Tiramisù.

Anche agli organizzatori vanno tessute le lodi, perché come si degusta ad Alba non lo si fa da nessuna parte, con l'aggiunta, però, di una piccola critica, perché non riusciamo mai a degustare le selezioni più importanti, vale a dire quei vini che escono più tardi senza essere Riserva, che sono poi un'altra grandissima risorsa di queste grandi denominazioni. Agli organizzatori ed in particolare alle Aziende nel loro complesso dobbiamo rimarcare la loro scarsa adesione a queste manifestazioni che rappresentano veri atti e atteggiamenti di scortesia nei confronti dei giornalisti che viaggiano e dedicano a questo territorio quasi una settimana del loro lavoro. Stupefatto, invece, per la totale latitanza dell'organismo che più di altri dovrebbe rappresentare gli interessi del vino albeso nella sua complessità. Il Consorzio di Tutela è stato totalmente assente da tutte le manifestazioni imperniate sul vino, sui suoi produttori e sui suoi consumatori; nelle due settimane che hanno visto svolgersi importanti manifestazioni come Vinum ed Alba Wine Exhibition, il Consorzio non si è degnato di fare nemmeno un semplice atto di presenza. Come non esistesse. Mi pare sia giunto il momento di iscrivere questo Consorzio nell'ampio elenco degli enti inutili o, meglio ancora, scioglierlo per manifesta inutilità o per inadempimento dei suoi compiti. Lo scorso anno, proprio al ritorno dalla precedente Alba Wine Exhibition scrissi: «Pensiamo, però, sia giunto il momento che il Consorzio di Tutela dei Vini Albesi, ora presieduto da Claudio Rosso, si prenda le sue responsabilità e consenta a questa manifestazione di crescere e di utilizzare tutti gli spazi, le persone e le risorse necessarie e meritate.» Ebbene, lo debbo ripetere tal quale e con maggior forza.

G.B.



fascia A	fino a 7 €	fascia E	da 20,10 a 30 €
fascia B	da 7,10 a 10 €	fascia F	da 30,10 a 40 €
fascia C	da 10,10 a 15 €	fascia G	da 40,10 a 50 €
fascia D	da 15,10 a 20 €	fascia H	oltre 50 €

Per il Canton Ticino:

fascia A	fino a 12 FR. SV.	fascia E	da 25,10 a 30 FR. SV.
fascia B	da 12,10 a 15 FR. SV.	fascia F	da 30,10 a 40 FR. SV.
fascia C	da 15,10 a 20 FR. SV.	fascia G	da 40,10 a 50 FR. SV.
fascia D	da 20,10 a 25 FR. SV.	fascia H	oltre 50 FR. SV.

Quanto alle valutazioni si confermano quelle introdotte negli scorsi anni.

☉ è dato ai vini che più ci hanno emozionati, stupiti o rallegrati, nel corso dell'anno, al di là del punteggio di degustazione.

★★★ viene attribuito ad una singola annata di un vino, già ai vertici nelle precedenti edizioni, che abbia ottenuto dagli Autori valutazioni superiori a 91 centesimi, con qualche eccezione per i vini che nascono da vitigni autoctoni poco diffusi o poco nobili o da aree viticole estreme o ancora poco affermate.

★★★ vino eccellente ★★ vino ottimo ★ vino buono

♣ vino - buono, ottimo o eccellente - che entra per la prima volta in guida.

Le valutazioni espresse in centesimi sono la risultante di personali degustazioni cieche seguite dalla sigla del degustatore che ha espresso la valutazione più alta, mentre la presenza di una doppia sigla sta ad indicare la concordanza tra i degustatori; le sigle utilizzate sono:

G.B. Gigi Brozzoni
D.T. Daniel Thomasen

In fine, in chiusura di guida, la selezione di vini del Canton Ticino curata da Rocco Lettieri. Le valutazioni in stelle e in centesimi - seguite dalla sigla (R.L.) - sono state assegnate con parametri suoi.

Gigi Brozzoni

Franco Molino - Cascina Rocca

12064, frazione Annunziata 117; tel. 0173/50380, fax 0173/500628.
info@cascinarocca.com; www.cascinarocca.com

Proprietario: Silvana Molino. Enologo: Sergio Molino. Agronomo: Piercarlo Bergadano. Ettari vitati totali: 12.
a doc

★★★	Barolo Riserva Villero, ♀ 2001 e 2004 (ha 0.4 ↓ 2.000 ☐ F)	2004 (G.B.) 92
★★	Barolo Rocche dell'Annunziata, ♀ 2003 e 2004 (☉ F)	2004 (G.B.) 87
★★	Barolo Villero, ♀ 2003 e 2004 (↓ 1.500 ☐ F)	2004 (D.T.) 89
★★★	Barolo Zuncai Vigneti Bricco Zuncai Bricco Rocca, ♀ 2004 (ha 2 ↓ 9.000 ☉ E)	2004 (G.B.) 90
a doc		
★★★	Barbera d'Alba Riserva, ♀ 2005 (☐ C)	2005 (G.B.) 91
★★★	Barbera d'Alba Sarmassa, ♀ 2005 (ha 2 ↓ 8.000 ☉ B)	2005 (G.B.) 90
★★	Dolcetto d'Alba Zuncai, ♀ 2006 (ha 2 ↓ 8.000 ☐ B)	
★★	Langhe Favorita, ♀ 2007 (ha 0.7 ↓ 5.000 ☐ B)	2007 (G.B.) 86
♣	Langhe Nebbiolo, ♀ 2005 (ha 0.5 ↓ 4.000 ☉ B)	2005 (G.B.) 86

133 | PIEMONTE



Home | il Consenso | E-mail

NEWS

01/10/2008

I Super Tre-Stelle della Guida Veronelli 2009

Barolo Riserva Villero 2004 - Franco Molino - Cascina Rocca

www.seminarioveronelli.com

<http://www.seminarioveronelli.com/news.asp?ID=81>

Vinibuoni d'Italia 2009

Cantina **MOLINO FRANCO**

mi è particolarmente gradito comunicare che la sua azienda è stata inserita tra le mille migliori aziende italiane, che producono vino da vitigni autoctoni nella guida edita da Touring Club Italiano "Vinibuoni d'Italia 2009".

Dopo rigorose selezioni che hanno portato i coordinatori a valutare oltre 16000 vini, di circa 5000 aziende, la sua è stata selezionata, perchè i vini hanno espresso tipicità, corrispondenza al vitigno e al territorio di origine, piacevolezza e buona beva

Vini selezionati:

Langhe Nebbiolo 2005	****
Barbera d'Alba Sarmassa 2005	****
Dolcetto d'Alba Zuncai 2007	****
Langhe Favorita 2007	***
Barolo Rocche dell'Annunziata 2003	**

Redazione Vinibuoni d'Italia - Via Santo Stefano Roero 59 - 12043 Canale
www.vinibuoni.it - info@vinibuoniditalia.it
Tel. 0173 95699 - Fax 0173 970383



Franco Molino

Situata nel centro del territorio del Barolo, la Cantina Franco Molino ha origini che risalgono agli anni '40, quando il bisnonno, durante uno dei suoi viaggi d'affari, scoprì le colline delle Langhe: rimase così entusiasta che decise di trasferirsi a vivere nella zona. Con tutta la famiglia si sistemò nel piccolo paese di La Morra dove acquistò una cascina. Attualmente l'azienda, a conduzione familiare, dispone di circa 10 ettari di vigneti dislocati tutti nella zona di produzione del vino Barolo. Le vigne sono: Bricco Zucconi e Vigna Sarmassa (Barolo), Bricco Rocca e Rocche dell'Annunziata (La Morra), Vigna Villero (Castiglione Falletto). Dal 1999 l'azienda ha anche iniziato l'attività di agriturismo, con 8 accoglienti camere per trascorrere una tranquilla vacanza in campagna, a contatto con la natura e le tradizioni tipiche delle Langhe.

Azienda Agricola Molino Franco
Via Annunziata, 117 - 12064 La Morra (CN) - tel. 017350380 fax 017350380 - molinofranco@cascinarocca.com
- www.cascinarocca.com - Responsabili della produzione: Silvana Molino - Anno di avviamento aziendale: 1965 - Vini prodotti: 6 - Bottiglie prodotte: 40.000 - Ettari totali vitati di proprietà: 8 - Percentuale uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: sì - Attività di agriturismo: previsto

Barbera d'Alba Riserva 2004

87

Consistenza: 32 - Equilibrio: 27 - Integrità: 28

Sensazioni: diruppo dolce e possente la sua glicerina imperiosa, la sua felpata e ben densa, piena dolcezza di spezie. Fatto e potente nello suo nero, viola tramo estrattivo, si avverte all'olfatto la freschezza, la nettezza, la rigidità residua di una confettura di frutti del bosco a bacca nera di fitezza e maturità facolose. La superiore consistenza è forza e durata dell'espressione, vigore nell'unità di tempo tanto che anche nel luogo dopo bocca, il suo frutto massivo lo si avverte balsamicamente pulsare. Il tatto evoca impressioni di solida trasparenza della soluzione, il sapore, potente in tannino, bilanciato da pastosa suadanza glicerinosa. Quasi di integrità, la nettezza enologica di trasformazione, la suadanza del calibrato rovere. Ecco il suo cassia, che dolce lo si avverte di cannella fiammeggiare.

Scheda Vito-enologica: Data degustazione: 10-07-07 - Tipo di vino: Rosso - Prezzo: 8 - Prima annata di produzione: 1995 - Produzione media annuale bottiglie: 3.000 - Uve: Barbera - Nome e superficie vigneto/i: / 0,5 ha - Comune di ubicazione vigneto/i: La Morra - Esposizione e altimetria: sud 300 m s.l.m. - Tipo di terreno: calcareo - Sistema allevamento e densità viti: Guyot / - Età media delle viti: 50 anni - Resa uva e per ceppo dedotta: 75 qli Kg - Periodo vendemmia: fine settembre - Materiale vasche di fermentazione: acciaio inox - Temperatura: 28-30°C - Controllo della temperatura: sì - Sistema di controllo: vasche a temperatura controllata - Durata: 10 giorni - Fermentazione malolattica: sì totale - Passaggio in legno: sì - Tipo di legno: rovere francese - Capacità: 225 l - Età: a nove e 2° passaggio - Durata passaggio: 18 mesi - Stabilizzazione del prodotto: naturale

Gli altri Vini-Frutto dell'Azienda
Per approfondimenti: Guida dei Vini Italiani LM s/o www.lucamaroni.com



Le impressioni del produttore
Il 2004, una vendemmia eccezionale, ma soprattutto una severa selezione dei grappoli. Il controllo accurato nelle ultime fasi della maturazione e la perfetta sanità delle uve ci hanno permesso di ottenere un vino fresco, strutturato, con un'acidità molto piacevole e non aggressiva. Vino capace di entusiasmare subito, ma che regalerà grandi emozioni anche a distanza di anni. Marcat in questa Barbera i fusti rossi, frutti di bosco, ciliegia prugna.
Piercarlo Bergodano

FRANCO MOLINO

Situata nel centro del territorio del Barolo, la Cantina Franco Molino risale agli anni '40, quando il bisnonno dell'attuale proprietario, durante uno dei suoi viaggi d'affari, scoprì le colline delle Langhe: rimase così entusiasta che decise di trasferirsi a vivere nella zona. Attualmente l'azienda, a conduzione familiare, dispone di circa 10 ettari di vigneti dislocati nella zona di produzione del vino Barolo.

Franco Molino

Cascina Rocca Az. Agr. di Silvana Molino

Via Annunziata, 117b - 12064 La Morra (CN) - tel. 017350380 fax 0173500628 - molinofranco@cascinarocca.com - www.cascinarocca.com - Responsabili della produzione: Silvana Molino (Titolare e Resp. Commerciale), Sergio Molino (Enologo) - Anno avviamento: 1965 - Vini prodotti: 7 - ☎: 40.000 - Ettari: 10 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☒: sì - ☓: sì

IL MIGLIOR VINO

Barolo Villero Riserva 2004 86

Consistenza: 32 - Equilibrio: 27 - Integrità: 27

Sensazioni: lo si vede fitto, opacamente fitto, lo si sente ancor più fitto al naso, tramoso, lattoso in cremosità di contatto, balsamicamente suadente per la nettezza al profumo. L'unità spezie/frutto è profonda, pari l'intensità tra il monte frutto, maestoso, e le maestrali spezie, che vi soffiano algide, vanigliate e mentose, un refrigerante, inturgidente vento. Il frutto turgido, non evoluto da eccessivo sole, non aranciato da invecchiamenti estenuanti. Lo si sente fitto, grasso, sontuoso, capace di sprigionare al palato un mare di ciliegia e di nera mora che dolcemente ondeggiando dalla sua polpa glicerinoso, di succo grondante, alla sua vanigliata menta, di clorofilla addolcente, dona sollecitazioni naturali di maturità, d'ampiezza e di fragranza balsamica avvolgente.

Informazioni: ● - ☒: 16-07-08 - ☑: D - ☎: 2.000 - ☑: Nebbiolo

GLI ALTRI VINI

BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA 2004 IP: 86

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ● - ☎: 2.000 - ☑: Nebbiolo

BARBERA D'ALBA SARMASSA 2005 IP: 86

C: 31 - E: 27 - I: 28 - ● - ☎: 7.000 - ☑: Barbera

NEBBIOLO LANGHE 2005 IP: 84

C: 31 - E: 27 - I: 26 - ● - ☎: 5.000 - ☑: Favorita

BAROLO BRICCO ZUNCAI E BRICCO ROCCA 2004 IP: 83

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ● - ☎: 9.000 - ☑: Nebbiolo

BARBERA D'ALBA RISERVA 2005 IP: 83

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ● - ☎: 3.000 - ☑: Barbera

FAVORITA LANGHE 2007 IP: 77

C: 23 - E: 27 - I: 27 - ○ - ☎: 4.000 - ☑: Favorita

Commento Conclusivo

Luminosa leggerezza per il Favorita Langhe 2007, carezzevole il suo palato. Ben più possente il contatto del Nebbiolo Langhe 2005, il suo tannino lo si trova dolcemente ammorbidito. Lavora a mantenere fragranza la sapiente mano enologica di Franco Molino, così portando in frutto la Barbera d'Alba Sarmassa 2005, il Barolo Rocche dell'Annunziata 2004 e la stupenda spezia del migliore: il Barolo Villero Riserva 2004. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,57 (-0,51%); QQT: 5,62

Indici complessivi: C: 30 - E: 26,71 - I: 26,85

Guida dei vini italiani 2008

Produttore in Degustazione **Franco Molino**

Tel: 017350380

Nome Vino	Annata	Lotto	Data deg.	pH	Cons.	Equil.	Integr.	Voto	Ex	At	Zr	Pt	Gr°	du	pr
Favorita Langhe	2006		10-07-07	0,00	25	28	29	82	0,00	0,00	,00	0,00	,00	iH	
Barbera d'Alba Riserva	2004		10-07-07	0,00	32	27	28	87	0,00	0,00	,00	0,00	,00	CH	
Barbera d'Alba Sarmassa	2004		10-07-07	0,00	31	27	27	85	0,00	0,00	,00	0,00	,00	CH	
Barolo Rocche dell'Annunziata	2003		10-07-07	0,00	31	26	27	84	0,00	0,00	,00	0,00	,00	CH	
Barolo Villero	2003		10-07-07	0,00	30	27	25	82	0,00	0,00	,00	0,00	,00	CH	
Barolo Villero Riserva	2001		10-07-07	0,00	31	26	26	83	0,00	0,00	,00	0,00	,00	CH	
Dolcetto d'Alba Zuncai	2006		10-07-07	0,00	30	26	29	85	0,00	0,00	,00	0,00	,00	iH	



Medie anno precedente

Nuove Medie

Variazione % medie

Cons.	Equil.	Integr.	Voto
0	0	0	0
30,00	26,71	27,28	84,00
0	0	0	0

Commento Produttore:

Un ottimo esordio quello di Franco Molino. Vini di consistenza e morbidezza di avvertito valore. Il Barolo Rocche dell'Annunziata 2003 è campione di classico, ma ancor vivo ran balsamico. Il Dolcetto d'Alba Zuncai 2006 è una nera tempesta di mora. La Barbera d'Alba Sarmassa 2004 soffia dolcissima con la sua confettura di prugna di menta impregnata. Fuoriclasse assoluto in concentrazione e fruttosità la Barbera d'Alba Riserva 2004: qual massa maestosa di prugna, di clorofilla e di ribes. Complimenti, un campione da Annua dei Migliori di poderoso volume espressivo.

GUIDE TO ITALIAN WINES Tom Hyland Fall 2008 WineLoverpage - Barolo 2004

*** VERY GOOD

La Morra

Cantina Franco Molino "Rocche dell'Annunziata"

Deep garnet with aromas of red cherry, strawberry and sage. Medium-full with good concentration. Good ripeness and lively acidity, though a bit short on the finish. Best in 10-12 years.

*** VERY GOOD

Barolo

Enrico Bergadano "Sarmassa"

Garnet with aromas of coffee, red cherry and menthol. Medium-full with very good concentration. Earthy flavors in the finish. Good persistence, but slightly gritty tannins. Best in 10-12 years.

*** VERY GOOD

Castiglione Falletto

Franco Molino "Villero"

Deep garnet with aromas of coffee, cacao and red cherry. Medium-full with very good to excellent concentration. Modern, ripe style - a bit aggressive in its ripeness and tannins. Big fruit and oak along with good acidity. 12-15 years.

Decanter Archive

Barolo's and Barbaresca's - is oak ok now?

January 16, 2009 TOM MARESCA

In the late 1990s, Alba was infatuated with new French barriques. A decade on, TOM MARESCA looks at whether time has changed not only these Barolos and Barbarescos, but also the mindset of producers. I've never been persuaded by either the arguments for barriques or by the wines made with them. What I have loved, ever since I started drinking Barolo and Barbaresco 40 years ago, has been the wonderful character of Nebbiolo, and especially of mature wines from Nebbiolo. As author Alan Tardi says in brilliantly describing the taste of a 30-year-old Barolo in his *Romancing the Vine*: 'There are the wild, dark frutti di bosco flavours of blackcurrants and black cherries. There are mushrooms, truffles – even a hint of manure – and, on the finish, the characteristic (though increasingly rare) qualities of leather and tar. This wine is not thick or jammy, the way so many today are made. In fact, in the glass it appears almost transparent, garnet (not velvety red) with a touch of orange, not unlike the outer skin of an onion. It is subtle and refined – it doesn't knock you in the head or get up in your face – yet it is incredibly intense. It begins with the smell of violets and moist, rich, loamy soil; travels the full length of the palate from ripe fruit to tanned hide, and continues to evolve in the mouth even long after it's been swallowed.' In my experience, many of those wonderful characteristics of the Nebbiolo grape can be obscured, and in the most extreme cases totally blotted out, by the use of new barriques. Because of their smaller size, barriques impose much more pervasive contact between the evolving young wine and the surface of the wood, thereby forcing greater extraction of sweet tannins from the oak into a wine that already has abundant tannins of its own. With those sweet tannins, the wine also imports a distinct flavour of vanilla and, because of a combination of greater oxygen exchange encouraged by the porosity of the oak and other particles leached from it, the end result is a wine that has moved into a much darker colour spectrum and into a Pepsi flavour spectrum – characteristics which, until quite recently, have had enormous appeal in the international market, and so explain why so many winemakers pursued them. Many people – producers, consumers, and wine critics alike – believed or hoped that time would mellow those strong oak flavours and integrate them into a more traditionally maturing Barolo or Barbaresco. Well, it doesn't and they don't. I've never been persuaded by either the arguments for barriques or by the wines made with them. Back in time Sunday morning at the Alba Wine Exhibition in May was devoted to a journey back in time, to revisit the 1998 vintage. It was worth it.

At 10 years old, 1998 Barolo and Barbaresco are showing clearly that they deserve the best of their original evaluations and far exceed the low estimates. The wines received mixed early reviews, largely because they followed the 1997 vintage that generated so much excitement in Italy, and were in turn followed by the magnificent '99s. In the wines of the Alba area, of which Barolo and Barbaresco are chief, '97 is not holding up as well as the vintages that surround it. Both '96 and '98 are maturing in classic Nebbiolo style, as is 1999, deepening in flavours and complexity, seemingly picking up aesthetic and physical bulk as they age, behaving, as they often do, like the great red Burgundies to which they are justly compared. Giovanni Minetti, general manager of Fontanafredda, describes those harvests: '1999 was the coolest of the more recent vintages. 1996 was the last very cold harvest we've had in the Langhe. 1997, on the other hand, was our first really hot vintage, and we weren't ready for it: we were unsure how to handle the field work. By contrast, in '96, the grapes were still green at the end of August. September and October were perfect: they saved the crop, but we had to pick very late. By those standards, 1998 was a much more normal, more average vintage for us.' Pietro Ratti, proprietor of the Renato Ratti estate and president of the Union of Alban Wine Producers, takes a slightly longer perspective: '1998 wasn't very lucky, because it came in the middle of the magic years – 1996, '97, '98, '99, 2000, 2001. It was one of the "less incredible" of those years, but certainly one of the most balanced of the six. If today I want to show what Barolo is to someone who doesn't know Barolo well, I open a bottle of 1998. I consider the vintage classic for its quality, its balance, and its typicity.' My memory and old tasting notes tell me that this cluster of vintages probably marked the Alba area's greatest infatuation with barriques. In those days, barriques provided the flashpoint of the technologically driven culture wars between the partisans of new styles in winemaking and the defenders of traditional Barolo and Barbaresco. The latter was customarily aged – and often had been fermented – in botti, large barrels, usually of Slavonian oak and often too old. The differences between these and the new-style wines aged in barriques (smaller barrels of usually new, usually French, oak) showed dramatically in the young wines. Here, many newstyle wines were dominated by the vanilla sweetness of new oak or the espresso sweetness of heavily charred oak, as opposed to the more subdued, even reticent, leathery, black cherry fruit of young Nebbiolo as it showed or hinted at in traditionally made wines. The barrique party at the time claimed that barriques gave Barolo and Barbaresco elegance – which was quite debatable – and that such wines appealed to the international market – which, alas, wasn't.

Change in direction

This tasting of 10-year-old wines showed one thing conclusively: if you cellar Pepsi, what you wind up with after 10 years is old Pepsi. The oak just doesn't fade, unless it was moderately used in the first place. Vanilla-flavoured wines remain vanillaflavoured, and espresso-flavoured wines still taste like strong coffee, with little evidence of the development of those dark flavours or complex subtlety of which Tardi writes. The wines that in their youth had seemed less extreme – either completely traditionally vinified or only lightly exposed to barriques – now tasted much richer, more complex, worth the waiting for: in short, much more as great Barolo and Barbaresco have always tasted – deep, dark and harmonious. Fortunately, times change, and global fads change with them. The path Piedmont winemakers are now taking is clearly away from heavy dependence on barriques. Those small barrels have by no means disappeared, but are being used with much greater moderation than in the past. Perhaps it's just a normal learning curve, as with any new technology (and barriques were certainly a new technology in Alba in the '90s); perhaps it's because, living in the region with the possibility of tasting young and old Barbaresco and Barolo all the time, the producers didn't need to wait for a 10-year retrospective to discern what effect barriques were having on their wine. According to the winemaker Federico Scarzello, 'We've built a new concept of Barolo, so all the growers are going in the same direction. There are still many different styles, but the direction is the same: moderate wood, distinct Nebbiolo flavours, a wine full but not aggressive.' Mariacristina Oddero is even more explicit: 'There is a return to the use of large barrels, especially of Slavonian and Austrian oak. That oak is tighter and gives less oxidation; French oak passes too much air, accelerates the maturation too much.' More than that has changed since 1998. Minetti of Fontanafredda explains: 'The biggest changes we've made are in the fields, in the way we manage the vines and control our yields. The key things are to reduce vine vigour and grape quantity. Perfect maturation of the tannins can be achieved by field management.' If that is so – and evidence is mounting that, weather permitting, it is – then the winemakers of Alba will be able to achieve, without barriques, the soft tannins and elegant, youthfully accessible wines that they had turned to barriques to produce for them. And if that is so, then we can hope for a 10-year retrospective in 2018 that will show no traces of Pepsi but taste only of glorious, mature Nebbiolo fruit.

When wood works: Maresca's top 1998's:

FOUR STARS;

... ..

**Cantina Franco Molino,
Rocche dell' Annunziata, Barolo
A generously scaled wine, still evolving
and growing – very fine. 2009–2020.
N/A UK; +39 0173 503 80**

... ..

<http://www.decanter.com/archive/article.php?id=275274>

<http://www.decanter.com/archive/article.php?id=275274>

Decanter panel tasting: Barbera d'Alba

All wines

[Recommendations](#) > [Decanter panel tasting: Barbera d'Alba](#) > All wines

Decanter panel tasting: Barbera d'Alba 2003

[Recommendations](#) > Decanter panel tasting: Barbera d'Alba

Decanter panel tasting: Barbera d'Alba Our panel was impressed with these Barberas (aside from the 2003s), praising their food-friendly zingy acidity and low tannins.

.....

Barbera d'Alba, Franco Molino 2003



Some sweet, ripe, dark fruits, plums and spice on nose. Ripe fruits and impression of weight, firm tannins, jammy fruit. Drink up to 2012.

N/A UK Tel 0039 0173 50380

<http://www.decanter.com/recommendations/subrecommendation.php?rid=460&sid=1378>
www.decanter.com

vinum.info

Barolo 2004

Rocche dell'Annunziata, 2004 Cantina Franco Molino

: Barolo DOCG, : Italien, : Nebbiolo.
Holzbetontes Bouquet; am Gaumen harsch, die Gerbstoffe robust, das Finale reif-fruchtig. 2009 2013.
: 15.50%.

: Cantina Franco Molino

9/2008, SD.

Barolo 2004 (Heft 9/2008)

<http://www.vinum.info/ch/tastingWine.php?id=43206>

Piemont Barolo Riserva 2001 und Nachzügler (Falstaff 6/2007)

Die neuen Jahrgänge von Barolo, Barbaresco und Roero wurden im Mai dieses Jahres anlässlich der »Alba Wine Exhibition« verkostet. Den Beginn machte Barbaresco 2004. Nach den problematischen Jahrgängen 2002 und 2003 spricht man im Piemont beim 2004er von einem klassischen Jahrgang. Nach einem eher kühlen Sommer herrschte von Anfang September bis Mitte Oktober Schönwetter. Dem spät reifenden Nebbiolo kam dies sehr zugute. Das Ergebnis sind Weine mit frischer Frucht, feinem Duftspiel und feinkörnigem, elegantem Tannin, das in den besten Fällen wahrhaft seidige Textur aufweist. Endlich ist die viel zitierte Eleganz des Barbaresco nicht nur ein leerer Begriff, sondern Realität geworden. Ein wirklich hervorragender Jahrgang, der auch hinsichtlich der Langlebigkeit zur Spitze zählen dürfte.

Dem Roero ist der kühle Sommer nicht so gut bekommen. Die sandigen Böden sind deutlich kühler als in den Langhe. Roero 2004 ist daher häufig von einer markanten Säure gekennzeichnet, die zudem noch mit recht harschen, bisweilen etwas grünen Tanninen einhergeht.

Der heiße, trockene Sommer 2003 ist auch an Barolo nicht spurlos vorübergegangen. Überreife Fruchtnoten, hoher Alkoholgehalt und das jahrgangscharakteristische trockene Tannin sind auch im Barolo 2003 zu finden. Und doch hat Barolo von allen italienischen Weinbaugebieten die Unbilden des Jahrganges 2003 insgesamt am besten gemeistert und kann einige herausragende Weine aufweisen. Vor allem die Barolos aus Serralunga und aus Castiglione Falletto konnten auftrumpfen, problematischer sind die Weine aus La Morra und Barolo. Den Abschluss des Verkostungs-Marathons machte Barolo Riserva 2001. Unter diesen Weinen fand ich einige wirklich hervorragende Tropfen, die zum Träumen einladen und Lust machen, ins Piemont zu fahren!

- Villero 2001, Cascina Rocca (92 Punkte)
- Sarmassa 2001, Bergadano (91 Punkte)
- Rocche dell'Annunziata 2000, Franco Molino (92 Punkte)

Franco Molino - Villero 2001

Produzent: Cascina Rocca

Land: Italien

Vertrieb: www.cascinarocca.com

Beurteilung: Leuchtendes Granat; intensive Nase mit schönen reifen Noten, nach Kirschenkompott, etwas Zimt, sehr klar; straffes, kerniges Tannin, baut sich Schicht um Schicht auf, zupackend, hat noch viel Entwicklungspotenzial, langer Nachhall.

92 Punkte

Bergadano - Sarmassa 2001

Produzent: Bergadano

Land: Italien

Vertrieb: www.cascinarocca.com

Beurteilung: Leuchtendes Rubingranat; feine Nase mit betont würzigen Komponenten, nach Nelken und Zimt, etwas Zwetschke; zeigt am Gaumen viel süßes, sattes, Tannin, entfaltet sich in einem weiten Bogen, im Finale viel Lakritze.

91 Punkte

Molino Franco - Rocche dell'Annunziata 2000

Produzent: Cascina Rocca

Land: Italien

Vertrieb: www.cascinarocca.com

Beurteilung: Leuchtendes Rubin-Granat; nach fleischiger, reifer Zwetschkenfrucht, etwas Zimt, Gewürznelken; am Gaumen sehr samtig und opulent, zeigt viel süße Frucht, dann dichtes, straff gewebtes Tannin, feine Fruchtsüße, hallt lange nach.

92 Punkte

<http://www.falstaff.at/index.php?id=50&winecat=6649>

<http://www.falstaff.at/index.php?id=50&winecat=4898>

Piemont Barolo 2003 (Falstaff 6/2007)

Die neuen Jahrgänge von Barolo, Barbaresco und Roero wurden im Mai dieses Jahres anlässlich der »Alba Wine Exhibition« verkostet. Den Beginn machte Barbaresco 2004. Nach den problematischen Jahrgängen 2002 und 2003 spricht man im Piemont beim 2004er von einem klassischen Jahrgang. Nach einem eher kühlen Sommer herrschte von Anfang September bis Mitte Oktober Schönwetter. Dem spät reifenden Nebbiolo kam dies sehr zugute. Das Ergebnis sind Weine mit frischer Frucht, feinem Duftspiel und feinkörnigem, elegantem Tannin, das in den besten Fällen wahrhaft seidige Textur aufweist. Endlich ist die viel zitierte Eleganz des Barbaresco nicht nur ein leerer Begriff, sondern Realität geworden. Ein wirklich hervorragender Jahrgang, der auch hinsichtlich der Langlebigkeit zur Spitze zählen dürfte.

Dem Roero ist der kühle Sommer nicht so gut bekommen. Die sandigen Böden sind deutlich kühler als in den Langhe. Roero 2004 ist daher häufig von einer markanten Säure gekennzeichnet, die zudem noch mit recht harschen, bisweilen etwas grünen Tanninen einhergeht.

Der heiße, trockene Sommer 2003 ist auch an Barolo nicht spurlos vorübergegangen. Überreife Fruchtnoten, hoher Alkoholgehalt und das jahrgangscharakteristische trockene Tannin sind auch im Barolo 2003 zu finden. Und doch hat Barolo von allen italienischen Weinbaugebieten die Unbilden des Jahrganges 2003 insgesamt am besten gemeistert und kann einige herausragende Weine aufweisen. Vor allem die Barolos aus Serralunga und aus Castiglione Falletto konnten auftrumpfen, problematischer sind die Weine aus La Morra und Barolo. Den Abschluss des Verkostungs-Marathons machte Barolo Riserva 2001. Unter diesen Weinen fand ich einige wirklich hervorragende Tropfen, die zum Träumen einladen und Lust machen, ins Piemont zu fahren!

-
- Villero 2003, Cascina Rocca (91 Punkte)
-

Villero

Produzent: Cascina Rocca

Land: Italien

Beurteilung: Intensives, dunkles Granat; spannende Nase mit Noten nach Leder, etwas Lakritze, Rosen, eingelegten Kirschen; am Gaumen schönes Spiel, straffes, kerniges Tannin, gute Frische, baut sich schön auf, im Finale guter Druck, süßer Fruchtschmelz.

91 Punkte

Vertrieb: www.cascinarocca.com

<http://www.falstaff.at/index.php?id=50&winecat=6648>



ENO WorldWine

Mai 2008 Piemonte

Zwei sehr ungleiche Jahrgänge - der 2004er beim Barolo und der 2005er beim Barbaresco - standen bei den jährlichen Verkostungen im piemontesischen Alba auf dem Prüfstand, eingerahmt von einer kleinen Zahl älterer Weine und anderer Denominationen. Dabei konnte vor allem der Barolo des Jahrgangs 2004 voll und ganz überzeugen. Mit gleich vier "Traumweinen" und einer ganzen Phalanx von 5-Sterne-Gewächsen sowie der höchsten Durchschnittsbewertung der letzten 10 Jahre war dies der beste, gleichmäßigste und harmonischste Barolo-Jahrgang seit langem. Es gab wohl eine kleine Zahl schwächerer Proben zu beklagen, aber keine wirklichen "Ausreißer", die in den letzten Jahren das Bild immer wieder trübten. Dass eine Reihe so genannter "exzellenter" Erzeuger leider wieder einmal den verschiedenen Proben, auf denen wir die Weine bewerten konnten - zu 90 % in rogoroser Blindprobe - fernblieb, lässt vermuten, dass das Gesamtbild sogar noch ein wenig besser hätte ausfallen können. Unsere Leser muss das nicht bekümmern, da sie unter den teilnehmenden Erzeugerbetrieben eine solche Menge exzellenter Weine finden könnten, dass sie die Weine der Snobs nicht einmal vermissen müssen.

Beim Barbaresco 2005 sah die Sachlage dagegen deutlich anders aus. Da gab es nicht nur keine "Traumweine" zu genießen, sondern auch die Durchschnittsbewertung lagwar einer der niedrigsten der letzten Jahre. Generell scheinen die Erzeuger im Barbaresco-Gebiet noch immer nicht genau zu wissen, welchen Weintyp sie eigentlich erzeugen wollen, und allzu viele versuchen es immer noch mit Barolo-Kopien, anstatt ganz auf Eleganz und Finesse zu setzen.

Wenn Sie einen der unten stehenden Erzeugernamen (ohne Zusätze wie "Weingut" etc.) in das folgende Feld eingeben, öffnet sich die entsprechende Suchabfrage in unserer Weingutsdatenbank. Für die Suche des Weinguts auf den Karten von Map24 klicken Sie bitte auf den Link "Geosuche Europa" und geben Sie die Adressangaben vor diesem Link in das dortige Suchfeld ein.

<http://www.enobooks.de/Magazinartikel/Verkostungen/Reports-Titel.asp>

Dr. Eckhard Supp

@@@ Az. Agr. Cav. Enrico Bergadano

Via Alba, 26 I - 12060 BAROLO Italien

- **** **Barolo Sarmassa 2001**: dichtes, leicht gereiftes Rot, tiefe, feine Teewürze in der Nase, gute Struktur, noch junges, hartes Tannin, braucht noch viel Zeit
- ***** **Barolo Sarmassa 2004**: dichtes, sehr schönes Rot, anfangs eine Spur käsig im Duft, dann schönes Teebukett mit süßer Würze, dicht, saftig, kräftig, schon am vorderen Gaumen mit guter Konsistenz, Tannine präsent, aber reif und perfekt eingebettet, gute Länge im Abgang

@@ Az. Agr. Franco Molino

Fraz. L'Annunziata, 117 - 12064 LA MORRA Italien

- *** **Barolo Rocche dell'Annunziata 2004**: dichtes, sehr schönes Rot, gärrige, animalische Noten in der Nase, nur sehr zögerlich kommt etwas Würze zum Vorschein, am Gaumen mittlerer Stoff, wenig Definition und Struktur, zu einfacher Wein
- **** ? **Barolo Villero 2004**: dichtes, intensives Nebbiolorot, Vanille, Süßholz und gelbes Steinobst in der Nase, am Gaumen etwas gestörte Aromen, nasses Papier, schlanker Körper, hinter dem sich recht trockenes Tannin entfaltet, das auch den Abgang beherrscht



-- / ??	offen fehlerhafter oder nicht zu beurteilender Wein (Flaschenproblem)
*	zu einfacher, evtl. auch leicht fehlerhafter Wein, nicht empfehlenswert
**	Wein mit einem Minimum an Qualitäten, akzeptabel wenn im unteren Preisbereich
***	befriedigender, ansatzweise typischer Wein, angenehm zu trinken
****	guter bis sehr guter Vertreter seiner Art und seines Jahrgangs
*****	Spitzenwein von internationalem Format
*****	Traumweine, die kleine Elite ¹⁾
* - **** ?	nicht eindeutig zu bewertender Wein

@@@	Die kleine Elite der Region und des Landes, gehört zu den Spitzenweingütern der Welt
@@	Sehr gute Erzeuger mit stabiler Qualität
@	Erzeuger mit meist guten Weinqualitäten
@	halbe Sterne

Mondo53

Gerhard Eichelmanns Weinzeitschrift

Barolo 2004/Barbaresco 2005/Chianti Classico/Australien

Cascina Rocca – Franco Molino

Fraz. Annunziata, 117/B, 12064 La Morra
Tel. 0173-50380, Fax: 0173-500628
www.cascinarocca.com, molinofranco@cascinarocca.com

Franco Molino besitzt 10 Hektar Weinberge in Barolo (Bricco Zuncal, Sarmassa), La Morra (Rocche dell'Annunziata, Bricco Rocca) und Castiglione Falletto (Villero). Er baut ausschließlich autochthone Rebsorten an: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Favorita. Der **2007 Langhe Favorita** ist apfelig, frisch und unkompliziert. Der im Edelstahl ausgebaute **2006 Dolcetto d'Alba Zuncal** ist frisch, fruchtbetont und würzig im Bouquet. Im Mund präsentiert er sich frisch und harmonisch bei reintoniger Frucht. Der **2005 Langhe Nebbiolo** wurde ein Jahr in großen Eichenholzfässern ausgebaut. Er ist herrlich reintonig im Bouquet, klar und zupackend im Mund. Der **2005 Barbera d'Alba Sarmassa** wurde ein Jahr in slawonischer Eiche ausgebaut. Rauchig-würzige Noten und reife Frucht prägen das Bouquet. Im Mund ist er füllig und harmonisch bei klarer reifer Frucht. Die **2005 Barbera d'Alba Riserva** stammt von 50 Jahre alten Reben und wurde achtzehn Monate im Barrique ausgebaut. Er ist etwas duftig im Bouquet, füllig und konzentriert im Mund bei reifer Frucht und kräftigen Tanninen. Der **2003 Barolo Rocche dell'Annunziata** wurde zur Hälfte in französischen Barriques und zur Hälfte in großen Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut. Er ist herrlich eindringlich im Bouquet bei reifer Frucht, etwas Gewürzen und dezenter Kräuternote. Im Mund präsentiert er sich klar und harmonisch, besitzt viel reife süße Frucht, gute Fülle und Länge. Die **2001 Barolo Riserva Villero** wurde zwei Jahre in französischen Barriques ausgebaut. Sie zeigt Veilchen und Kräuter im Bouquet, rote Früchte, klare reife Frucht und jugendliche Tannine im Mund.

- 83 ▶ 2007 Langhe Favorita
- 85 ▶ 2006 Dolcetto d'Alba Zuncal
- 84 ▶ 2005 Langhe Nebbiolo
- 86 ▶ 2005 Barbera d'Alba Sarmassa
- 84 ▶ 2005 Barbera d'Alba Riserva
- 87 ▶ 2003 Barolo Rocche dell'Annunziata
- 85 ▶ 2001 Barolo Riserva Villero

Kyle Phillips's Italian Wine Review

The authoritative consumer newsletter about the wines of Italy 2003 Barolo: A Difficult Vintage

SATURDAY, DECEMBER 29, 2007

I am very sorry that this has come so late, and beg your apologies. Put simply I have been thinking about what to say, and nothing seems particularly satisfactory. To begin at the beginning, it was already quite warm when I went to Alba for Alba Wines in Mid May 2003, and when I returned to Asti for Barbera Meeting in early June it was hot. Hot enough that even Italian men of mature years were wearing shorts in town (something almost unheard of outside of beach resorts), and the horrible thing was that temperatures didn't fall off at night as they normally do. June flowed into July, July into August, and August into September with nary a change: Hundred degree day after hundred degree day, blinding, baking sun, and hardly a drop of rain. It was frankly too much, and the vines in much of Northern Italy went into drought survival mode: while sugars did continue to accumulate, phenolic ripening (the accumulation of the compounds that give color and structure) slowed or stopped, tannin ripening suffered, and in extreme cases the vines drew moisture back out of the grapes to survive. The result was a collection of blighted wines; as a general characteristic they are quite alcoholic, but depending upon what happened in the specific vineyard, followed several different paths. Where there was sufficient moisture for the vines not to suffer drought stress, unless the winemakers carefully managed the leaf canopy, making certain to shade the grapes as much as possible, the grapes overripened while their acidities plummeted, and the resulting wines present plummy cooked aromas combined with excessive softness. Where drought stress instead kicked in, problems with phenolic ripening resulted in weak color and structure, while the tannins can be unripe and green, or even strident. In other words, in much of Italy 2003 is a vintage to be approached with extreme caution. The 2003 Barolo is, alas, no exception, and the presentation at Alba Wines this year was thoroughly disheartening: Heatstruck wine after heatstruck wine, and as the first morning progressed my colleagues and I exchanged worried looks, which became resignation by mid-afternoon. "My sure bets aren't working this year," an esteemed journalist muttered to me at lunch, while another said he wouldn't sip them, and couldn't imagine what they'd go with either, and by mid-afternoon a third was planning to return to Piemonte in the fall because what he had tasted in the morning fell far short of his expectations regarding Barolo, and he hoped a few more months might effect an improvement. (He was a bit more positive when I saw him this fall, but just a bit, and in my experience when one goes looking for improvements one is likely to find them by being more forgiving than one might normally be.) Returning to the tasting, things didn't get any better in the subsequent days: 2003's imprint was evident in all of the Comuni in the appellation, and this means that you should approach Barolo from the 2003 vintage with considerable caution, and taste before you buy anything more than a single bottle, because the general reputations of the various winemakers offer no guarantees: If their vines suffered, they suffered (and I suspect what are usually considered the best vineyards, with great exposures and drainage, suffered the most), and the winemakers then made the best of what they could salvage. Because of this situation, I have decided to depart from my usual scoring for these wines. 2 stars are still 2 stars, a good to very good wine, and 1 star is sufficient to good. But I have added a third category -- Heat Struck -- for wines that I thought really suffered Nature's Fist. While one could argue that these wines deserve a single star, or even no star, I think it is better to identify the wine as a child of the vintage: 2004 is a very different year, and many of the winemakers who were heat struck in 2003 will be presenting very different animals next year. Truth be told, they will likely resemble the other Barolo presented this year at Alba Wines: The 2001 Barolo Riserva, which provided us with a wonderful change of pace on the last day. It's a magnificent vintage, with great depth and finesse coupled with tremendous power, and though the wines were still very young they were for the most part out of the angry phase really young Barolo goes through, and beginning the long climb to greatness. You could drink them now if you absolutely feel you must, but if you have the patience to give them time, or better yet lots of time, 10-20 years even, you will be richly rewarded.

Having said all this, the wines:

.....

Molino Franco - Cascina Rocca Via Alba - Barolo, 117A 12064 La Morra (CN) www.cascinarocca.com

Cascina Rocca / Franco Barolo DOCG 2003

Almandine with black reflections and almandine rim. The bouquet is smoky, with alcohol and considerable cedar that blend with warmth; there's not much fruit. On the palate it's ample and soft, with moderate berry fruit supported by tannins that lay an aggressive burr over the tongue, and flow into a long tannic finish with alcoholic warmth. It clearly reflects the vintage, and needs time for the tannins to fold in, though the softness of the fruit is such that I'm not sure how much time it has. **Heat Struck**

Cascina Rocca / Franco Molino Rocche dell'Annunziata Barolo DOCG 2003

Almandine with brownish black reflections and almandine rim. The bouquet is fairly intense, with wet cardboard and balsamic spice mingled with warmth. On the palate it's ample and soft, with minerality and bitterness supported by smooth tannins; there's not much fruit, and the structure is carried by what's left. **Heat Struck**

Cascina Rocca Villero Barolo Riserva DOCG 2001

Deep black almandine with black reflections and almandine rim. The bouquet is fairly rich, with spicy accents and greenish overtones mingled with some peppery aromas. On the palate it's warm, and full, with fairly rich slightly leathery berry fruit supported by clean sweet tannins, while direction comes from deft slightly balsamic acidity, and it all flows into a clean slightly tannic finish. It's pleasant, in a slightly splintery key, and will smooth with time, though it will drink nicely now with succulent red meats. Expect it to age well for at least a decade or more, and it's worth seeking out if you like the fairly traditional style. **2 stars**

Bergadano Cav. Enrico - Azienda Agricola Via Alba, 26 - 12060 Barolo (CN) www.cascinarocca.com

Bergadano Cavalier Enrico Sarmassa Barolo DOCG 2003

Deep almandine with black reflections and almandine rim. Looks leathery. The bouquet is warm, and slightly balsamic with underlying acidity and some green leather; it feels tired. On the palate it's full, with moderate fruit that's fairly generic, supported by moderate acidity and tannins that lay a warm dry wash over the tongue and flow into a distinctly tannic finish. It's a child of the vintage. **Heat Struck**

Bergadano Cav. Enrico Sarmassa Barolo Riserva DOCG 2001

Almandine with black reflections and almandine rim. The bouquet is rich, with elegant green leather mingled with rosa canina and deft spice an hints of leaf tobacco; considerable grace and harmony, and one could sniff it many, many times. On the palate it's ample and rich, with fairly intense cherry fruit supported by smooth sweet tannins, and by moderate acidity that flows into a clean tannic finish. It's pleasant though I found it a little flat, and wanted greater richness of fruit carrying through the mid palate. Quibbles on the part of a taster; it will drink quite well with a hearty stew or a roast, and age nicely for many years. **2 stars**

<http://italianwinereview.blogspot.com/>

<http://italianwinereview.blogspot.com/2007/12/2003-barolo-difficult-vintage.html>

Weimax Wines & Spirits



1178 Broadway -- Burlingame, California 94010
Telephone 650-343-0182

2001 BAROLO RISERVA

When the wine hits its 5th "birthday" (from January 1st after the harvest), it magically becomes a "riserva" wine. A number of estates submitted a sample of their "2001 Riserva," but only a fraction of wineries did so. My notes only include 'starred' wines on my three star scale, no stars being a standard quality wine.
Wines Tasted May 10th, 2007

http://www.weimax.com/alba_wine_exhibition-2007_5.htm

BERGADANO (Cav. Enrico)
2001 Barolo Riserva
"Sarmassa"

Dusty fragrances, this is a solid, tannic, grainy, slightly coarse Barolo. Good. Now-2020+.



CASCINA ROCCA
2001 Barolo Riserva
"Villero"

Perhaps there's too much wood here, but this is a nicely oaked wine with cedary tones and a touch of cherry fruit. The wood is rather prominent on the palate, but still nice. Now-2018+.



2003 BAROLO

Barolo is made entirely of Nebbiolo and it's grown in the whole municipal territory of Barolo, Castiglione Falletto and Serralunga d'Alba and part of La Morra, Novello, Monforte d'Alba, Verduno, Grinzane Cavour, Diano d'Alba, Roddi and Cherasco. The wine must be aged for three years from January 1st following the harvest and the wine must spend at least two years in wood. When the wine reaches its fifth year, it magically becomes a "Riserva."

[TO VIEW A MAP OF BAROLO within the Piemonte region,](#)

Famous wineries such as Giacomo Conterno, Aldo Conterno, Gaja, Clerico, Altare and Bruno Giacosa do not participate, but we still managed to find many very good wines.

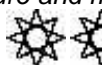
These wines are rated on a three star scale and I've not included wines which were standard quality or "no stars" in my notes here...

I like traditionally-styled, "old school" Barolo, but I also appreciate a modern approach to the subject as well. As a result, I don't really have a bias for a particular kind of wine. Further, I don't mind if wines lack longevity. Many critics prize (more highly) wines with good aging potential. Given that the hot vintage of 2003 produced many wines with lower-than-normal levels of acidity, I can appreciate Barolo which is a bit more forward and accessible in its youth.

http://www.weimax.com/alba_wines_exhibition_2007_4.htm

**CASCINA ROCCA
FRANCO MOLINO**
2003 Barolo
"Villero"

This wine offers lightly earthy aromas and there's a fragrance suggesting a "cellar funk", but in a good way. Deep, fragrant and showing a woody note. The wine is deep and profound on the palate. Nice texture and mildly tannic. 2012-2018.





The Enthusiast 100: The Wines You Must Have

Our highly anticipated list of the year's most desirable wines, representing extraordinary quality at prices that offer affordable luxury.

<http://www.wineenthusiast.com/pdf/Top100Wines2010.pdf>

The TOP Wines,
Spirits & Beers of 2010

94 Franco Molino Cascina Rocca 2005

Rocche dell'Annunziata (Barolo); \$ 48.

The Barolo Rocche dell'Annunziata exhibits bright berry notes followed by delicate tones of violet, slate, wet earth, spice and smoke. In the mouth, this beautiful wine delivers density and concentration capped by bright acidity and drying, firm tannins. Drink after 2015. Imported by Frank Johnson Selections.

FRIDAY, OCTOBER 23, 2009

The 2005 Barolo, Presented at Alba Wines

As always, Alba Wines finished up with the presentation of Barolo, Piemonte's most powerful Nebbiolo-based wine.

The 2005 vintage, and things were difficult. As was true in much of the rest of central/northern Italy, the 2005 summer was cool and damp in Piemonte too, and as a result the grapes didn't ripen as well as they might have given more sun and less damp; the problem was compounded by a 10 days of rain during the harvest, from October 3 to 13th, and several producers told me that what they managed to harvest before the 3rd became Barolo, while what they harvested after either became Nebbiolo d'Alba or went to the bottlers. Others smiled as they said that upon hearing the weather report, they went out, started to pick, and didn't stop until it was all in.

Given the climatic situation, the results are what one might expect: Most of the 2005 Barolos are weaker than the 2004s poured last year, and within this framework there are also wines made from grapes picked after the rains began. I'm not saying to avoid them; quite the contrary, because I very much enjoyed some of the wines, which are graceful and elegant in a cool weather key. But it is a vintage that should be approached with care, and when purchasing the wines you should keep in mind that it probably will not be a long-lived vintage.

In other words, you're primarily looking for wines to drink now, or at the most within 3-5 years. Not wines to set aside for an important occasion in the future.

One important general observation I would like to make is that the pendulum continues to swing back towards the traditionalist (for want of a better term) camp; new French oak continues to be less apparent than it once was, and this is especially important for the 2005 Barolo, some of which would have been extremely oaky had it been made a few years ago, because producers would have added wood to compensate for Nature's stinginess. Now, they seem to have decided to leave well enough alone, and I commend them for it; the wines, while not as powerful, are better balanced, more graceful, and more pleasant to drink.

Last thing: In addition to pouring the current vintage, the producers poured (later in the afternoons, after the tasting sessions) bottles of their 1999 vintages, and these were quite interesting. Some very impressive wines, and I was impressed by the almost universal high quality. Granted, I was selecting what I tasted (20-30 producers were pouring each afternoon, more than I could work through well), but even so I would have expected a few wines to stumble. They didn't.

Quite the contrary, the 1999s of a number of winemakers whose current vintages didn't impress me impressed me very much. In other words, while some Barolo immediately shows its potential, other wines are slow off the block, coming into own only after years of bottle age. Ugly ducklings, if you will, and this is something to keep in mind. Barolo needs time, and even what wasn't too impressive in youth can undergo spellbinding transformations. It is worth noting that this is especially true of wines made in the more traditional style, with longer fermentation and maceration times, and aging in large oak casks rather than barriques. The wines appear in the order they were poured in in the mornings, and you will also find tasting notes from afternoon visits included

The Wines

Franco Molino Cascina Rocca Villero Barolo DOCG Riserva 2003

Almandine with black reflections and almandine rim. The bouquet is moderately intense, with an initial rush of butcher's wax that's followed by some spice and leather; there's not much in the way of fruit. On the palate it's ample, with bright sour cherry fruit supported by moderate acidity and by spicy tannins that flow into a fairly bright tannic finish; one can feel the heat radiating from the vineyards, and it's very much a child of the vintage: hot, alcoholic, and angry. But in this context it works fairly well, and will drink nicely with stews or roasts.

2 stars

Bergadano Cav. Enrico

Sarmassa Barolo DOCG 2005

Deep black almandine with black reflections and almandine rim. The bouquet is spicy, with greenish accents and some berry fruit, though not too much. On the palate it's bright, with fairly rich greenish berry fruit supported by moderate acidity, and by smooth sweet tannins that flow into a clean fresh berry fruit finish. Direct, and unassuming, but does have a certain grace, in a lesser vintage key.

2 stars

Bergadano Cav. Enrico

Sarmassa Barolo Riserva DOCG 2003

Almandine with black reflections and almandine rim. The bouquet is smoky, with considerable alcohol and some spice, mingled with leather and warmth. A bit disjointed. On the palate it's ample, with fairly bright berry fruit supported by fiery tannins that flow into a bright very peppery tannic finish. The child of a hot vintage, displaying the stridency that heat can bring; it brings to mind a person who has been goosed, and is reacting loudly.

1 star

<http://italianwinereview.blogspot.com/2009/10/2005-barolo-presented-at-alba-wines.html>

U vinu su sunce, zemlja i znoj...



INTERNACIONALNO TAKMIČENJE ZA VIŠO
KVALITETNOŠĆU, PRESTIG I STIL

odaje

PRIZNANJE

2007

za kvalitetu s četiri zlatna grozda



BAROLO 2001 riserva Villero

CASCINA ROCCA, Piemonte

Kušano i ocijenjeno te 2007.

predstavljeno u SVIJETU u ČAŠI u sklopu rubrike POTROŠAČKI PUTOKAZ kao
izvršno, kompleksno, dojmljivo, s visoko izraženima osobnošću i stilom

• outstanding, complex, with a superior character and style

u Zagrebu, 03. prosinac 2007.

u suradnji s



Milena
Mihorčić



Zeljko
Suhodolčanin

Felja Suhodolčanin



... radost i žalost, nemir i opoj!

<http://www.mam-vin.com/priznanja/italija/4rocca.jpg>

http://www.mam-vin.com/index.php?view=article&catid=47%3Apotrosacki-putokaz&id=152%3Apriznanja-ocjenodajement&tmpl=component&print=1&page=8&option=com_content&Itemid=63

U vinu su sunce, zemlja i znoj...



PRVA HRVATSKI REVIJAZI, VIŠO
KVALITETNOŠĆU, PRESTIG I STIL

odaje

PRIZNANJE

2007

za kvalitetu s četiri zlatna grozda



BAROLO 2003 Villero

CASCINA ROCCA, Piemonte

Kušano i ocijenjeno te 2007.

predstavljeno u SVIJETU u ČAŠI u sklopu rubrike POTROŠAČKI PUTOKAZ kao
izvršno, kompleksno, dojmljivo, s visoko izraženima osobnošću i stilom

• outstanding, complex, with a superior character and style

u Zagrebu, 03. prosinac 2007.

u suradnji s



Milena
Mihorčić



Zeljko
Suhodolčanin

Felja Suhodolčanin



... radost i žalost, nemir i opoj!

<http://www.mam-vin.com/priznanja/italija/4cascinarocca.jpg>

http://www.mam-vin.com/index.php?view=article&catid=47%3Apotrosacki-putokaz&id=152%3Apriznanja-ocjenodajement&tmpl=component&print=1&page=8&option=com_content&Itemid=63

FRANCO MOLINO, CASCINA ROCCA, LA MORRA
AWARDS, PRESS ARTICLES, RATINGS

WINE	GUIDE BOOK, RATING	WEB LINK
BAROLO VILLERO RISERVA 2001	Vinoalvino Franco Ziliani: Excellent; Falstaff.at: 92/100; Luca Maroni: 83; I vini di Veronelli 2008: 92***; I vini di Veronelli 2009: 92***SUPER Alessandro Masnaghetti: 89; Kyle Phillips's Italian Wine Review: **; Weimax Wines & Spirits: *; Svijet ucasi, zagreb: 90-94pts; TigullioVino.it : ** 17/20 (@@@@ / @@@@) Mondo53 Heidelberg: 86	http://www.vinoalvino.org/2007/05/barolo_2003_alba_wines_exhibit.html#more http://www.falstaff.at/index.php?id=50&winecat=6649 Guida dei vini italiani 2008 I vini di Veronelli 2008 : <i>I grandi esordi</i> I vini di Veronelli 2009 Enogea rivista http://italianwinereview.blogspot.com/ - http://italianwinereview.blogspot.com/2007/12/2003-barolo-difficult-vintage.html http://www.weimax.com/alba_wine_exhibition-2007_5.htm http://www.mam-vin.com/priznanja/italija/4rocca.jpg http://www.mam-vin.com/index.php?view=article&catid=47%3Aaprotrosacki-putokaz&id=162%3Apriznanja-acknowledgement&tmpl=component&print=1&page=&option=com_content&Itemid=63 http://www.tigulliovino.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,
BAROLO VILLERO RISERVA 2003	Vinoalvino Franco Ziliani: Preferred; Lavinium Roberto Giuliani: Excellent; Falstaff.at:91 / 100; Luca Maroni: 82; I vini di Veronelli 2008: 91**; Tiziana Gallo: Preferred ; L'acqua buona: Preferred; Vinum: Alessandro Masnaghetti: 89; Weimax Wines & Spirits: **; Svijet ucasi, zagreb: 90-94pts; Guida OroVini Veronelli 2010: SELEZIONE D'ECCELLENZA Kyle Phillips's Italian Wine Review: **;	http://www.vinoalvino.org/2007/05/barolo_2003_alba_wines_exhibit.html#more http://www.lavinium.com/italiano_2007/awe_barolo_2003.shtml http://www.falstaff.at/index.php?id=50&winecat=6648 Guida dei vini italiani 2008 I vini di Veronelli 2008 : <i>I grandi esordi</i> http://www.porthos.it/Archivio/NL_0707/AWE_2007/assaggi.htm http://www.acquabuona.it/blog/2007/05/diario-da-alba-wines-exhibition-8.html http://www.vinum.info/de/detalle_catas.jsp?id=686&offset=-1 Enogea rivista http://www.weimax.com/alba_wines_exhibition_2007_4.htm http://www.mam-vin.com/priznanja/italija/4rocca.jpg http://www.mam-vin.com/index.php?view=article&catid=47%3Aaprotrosacki-putokaz&id=162%3Apriznanja-acknowledgement&tmpl=component&print=1&page=&option=com_content&Itemid=63 500 Vini L' Italia del NORD-OVEST <i>selezione d'eccellenza</i> http://italianwinereview.blogspot.com/2009/10/2005-barolo-presented-at-alba-wines.html
BAROLO VILLERO RISERVA 2004	I vini di Veronelli 2009: 92***SUPER I Super 3 stelle di Veronelli: ***SUPER Il Consenso, Veronelli editori: preferito Luca Maroni: 86 Tom Hyland: very good *** Enobook Eckhart Supp: ****	I vini di Veronelli 2009 www.seminarioveronelli.com http://www.seminarioveronelli.com/news.asp?ID=81 www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_129132 GUIDE TO ITALIAN WINES Tom Hyland Fall 2008 Wineoverpage - Barolo 2004 http://www.enobooks.de/Magazinartikel/Verkostungen/Reports-Titel.asp
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 1998	Decanter.com: ****	http://www.decanter.com/archive/article.php?id=275274
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2000	Falstaff.at: 92/100; I vini di Veronelli 2008: 87;	http://www.falstaff.at/index.php?id=50&winecat=4898 I vini di Veronelli 2008
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2001	TigullioVino.it : ** 16/20 (@@@@ / @@@@)	http://www.tigulliovino.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2003	I vini di Veronelli 2009: 87 Luca Maroni: 84; Alessandro Masnaghetti: 85; Kyle Phillips's Italian Wine Review: Heat Struck; TCI Vini buoni d'Italia 2009: **; Mondo53 Heidelberg: 86	I vini di Veronelli 2009 Guida dei vini italiani 2008 Enogea rivista http://italianwinereview.blogspot.com/ - http://italianwinereview.blogspot.com/2007/12/2003-barolo-difficult-vintage.html www.vinibuoni.it Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2004	I vini di Veronelli 2009: 87**; Luca Maroni:86; Tom Hyland: very good *** Vinum : Enobook Eckhart Supp: ***	I vini di Veronelli 2009 www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_129130 GUIDE TO ITALIAN WINES Tom Hyland Fall 2008 Wineoverpage - Barolo 2004 http://www.vinum.info/ch/tastingWine.php?id=43206 http://www.enobooks.de/Magazinartikel/Verkostungen/Reports-Titel.asp
BAROLO ROCCHES DELL'ANNUNZIATA 2005	Wine Enthusiast Magazine Top 100 Wines for 2010 : 94	www.winemag.com http://www.wineenthusiast.com/pdf/Top100Wines2010.pdf
BAROLO ZUNCAI ROCCA 2003	Kyle Phillips's Italian Wine Review: Heat Struck;	http://italianwinereview.blogspot.com/ - http://italianwinereview.blogspot.com/2007/12/2003-barolo-difficult-vintage.html
BAROLO ZUNCAI ROCCA 2004	I vini di Veronelli 2009: 90***; Luca Maroni: 83;	I vini di Veronelli 2009 Guida dei vini italiani 2009

BAROLO 2005	Luca Maroni: 85;	www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_169564
BARBERA D'ALBA RISERVA 2003	Decanter.com: ***	http://www.decanter.com/recommendations/subrecommendation.php?rid=460&sid=1378
BARBERA D'ALBA RISERVA 2004	I vini di Veronelli 2008: 90*** Luca Maroni: 87; TigullioVino.it : ** 15/20 (@@@ / @@@@)	I vini di Veronelli 2008 : <i>I grandi esordi</i> Guida dei vini italiani 2008 e Annuario dei Migliori Vini Italiani 2008 . http://www.tigulliovino.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm
BARBERA D'ALBA RISERVA 2005	I vini di Veronelli 2009: 91***; Luca Maroni: 83; Mondo53 Heidelberg: 84	I vini di Veronelli 2009 Guida dei vini italiani 2009 Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,
BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2006	Luca Maroni: 85;	www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_169557
BARBERA D'ALBA SARMASSA 2004	I vini di Veronelli 2008: 90***; Luca Maroni: 85;	I vini di Veronelli 2008 : <i>I grandi esordi</i> Guida dei vini italiani 2008
BARBERA D'ALBA SARMASSA 2005	I vini di Veronelli 2009: 90*** Luca Maroni: 86; TCI Vini buoni d'Italia 2009: **** TigullioVino.it : ** 14/20 (@@@ / @@@@)	I vini di Veronelli 2009 Guida dei vini italiani 2009 www.vinibuoni.it http://www.tigulliovino.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,
BARBERA D'ALBA SARMASSA 2006	Luca Maroni: 84;	www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_169537
DOLCETTO D'ALBA 2006	Luca Maroni: 85; I vini di Veronelli 2008: 89** TigullioVino.it : ** 14/20 (@@@ / @@@@)	Guida dei vini italiani 2008 I vini di Veronelli 2008 : <i>I grandi esordi</i> http://www.tigulliovino.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,
DOLCETTO D'ALBA 2007	TCI Vini buoni d'Italia 2009: ****;	www.vinibuoni.it
DOLCETTO D'ALBA 2008	Luca Maroni: 84;	www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_169563
LANGHE FAVORITA 2006	I vini di Veronelli 2008: 86**; Luca Maroni: 82;	Guida dei vini italiani 2008 Guida dei vini italiani 2008
LANGHE FAVORITA 2007	Luca Maroni:; I vini di Veronelli 2009: 86**; TCI Vini buoni d'Italia 2009: ***; Luca Maroni: 77; TigullioVino.it : ** 15/20 (@@@ / @@@@)	Guida dei vini italiani 2008 I vini di Veronelli 2009 www.vinibuoni.it Guida dei vini italiani 2009 http://www.tigulliovino.it/franco-molino/franco-molino-2008.htm Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,
LANGHE FAVORITA 2008	Luca Maroni: 88;	www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_169536
LANGHE NEBBIOLO 2005	TCI Vini buoni d'Italia 2009: ***; I vini di Veronelli 2009: 86 **; Luca Maroni: 84; Mondo53 Heidelberg: 84	www.vinibuoni.it I vini di Veronelli 2009 www.lucamaroni.com/4DCGI/Rec03_129136 Mondo53 Heidelberg Heichelmanns,