

BREZZA

Via Lomondo, 4 - 12060 Barolo CN - Tel. 0173 560921
Fax 0173 560026 - www.brezza.it - brezza@brezza.it

Anno di fondazione: 1885 - **Proprietà:** famiglia Brezza - **Fa il vino:** Enzo Brezza
Bottiglie prodotte: 80.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 16,5 - **Vendita diretta:** sì
Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Enzo, Oreste o Giacomo Brezza
Come arrivarci: dalla A21, uscita Asti est, direzione Alba.

Manca il guizzo vincente ai Barolo 2006 dei Brezza ma la qualità messa in campo rimane di altissimo livello, a cominciare dal Cannubi, a sorpresa in finale. La proposta di questa storica cantina di Barolo abbraccia poi tutte le classiche varietà albesi, dalla Freisa alla Barbera, passando attraverso Dolcetto e Nebbiolo; stile tradizionale, con macerazioni lunghe, legni grandi, giusti affinamenti e sapiente interpretazione dell'annata. Tappa fondamentale per enoturisti esperti, la cantina è da molto un valido riferimento per l'ospitalità alberghiera e la ristorazione. Da visitare.

BAROLO CANNUBI 2006



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 35 - **Bottiglie:** 8.000
- Il miglior Cannubi degli ultimi anni, che onora la terra e la sua storia. Granato classico, profuma di fiori e frutta, un mix delicato di superba finezza, misura, mineralità. Ha note di ribes, ciliegia, lampone, rosa, violetta. Bocca di pari equilibrio e dimensione: avvio ordinato, apporto tannico fine e lunga persistenza. 30 mesi di botte. Prima annata: 1988. Ossobuco di manzo in salsa allo zafferano.

BAROLO SARMASSA 2006 - Nebbiolo 100% - € 35



Pregiata finezza: a note di torrefazione e mentolo seguono fiori, liquirizia e noce moscata, fragola, confetture. Bocca importante, equilibrata nelle sensazioni, lunga e finemente tannica. È un Sarmassa classico, dalle buone maniere, un'esaltazione dell'eleganza. 30 mesi di botte di rovere di Slavonia. Coda alla vaccinara.

BAROLO BRICCO SARMASSA 2006 - Nebbiolo 100% - € 40



Elegante, fine, garbatissimo di mora, liquirizia, confetture, poi ciliegia e ribes. Al gusto mostra pienezza e rigore, ha tannini giovani, buona persistenza. 30 mesi di botte di rovere di Slavonia. Filetto di manzo al sale con erbe aromatiche.

LANGHE NEBBIOLO 2009 - € 10 - Di quei vini che cerchi sempre ma



che non trovi, belli per schiettezza e facilità: fiori, spunti vegetali, erbe, piccoli frutti. Bocca saporita e proporzionata, che soddisfa. Con tutto, meglio con agnolotti al burro e salvia. Da Nebbiolo sottovarietà Rosé. Acciaio. Vino al debutto.

BARBERA D'ALBA CANNUBI MUSCATEL 2008 - € 15



Impatto olfattivo cupo e speziato, gusto morbido, con bella e vitale freschezza. 12 mesi di botte grande. Rolatine di maiale con porcini.

DOLCETTO D'ALBA SAN LORENZO 2009 - € 10



Media intensità, bella fragranza fruttata. Un Dolcetto buono e scorrevole a cui non mancano equilibrio e sapidità. Acciaio. Frittata alle erbe fini.

LANGHE ROSSO 2007 - Cabernet Sauvignon 100% - € 15



Naso forte ed intenso, avvolgente e sanguigno con mora e mirtillo sugli scudi. Bocca ancora tosta con tannini duri e giovani. 12 mesi di tonneau. Raschera d'alpeggio.

LANGHE FREISA SANTA ROSALIA 2009 - € 10 - Fresco, fruttato, gusto



tipico, mediamente corposo e tannico. Acciaio. Cotechino con fonduta.

BAROLO SARMASSA 2005

5 Grappoli/10