

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI VICO
SERRALUNGA D'ALBA

RASSEGNA STAMPA 2020

WINE ENTHUSIAST **BUYING** GUIDE

SEPTEMBER 2020

95 **Luigi Vico 2016 Prapò (Barolo)**. Earthy aromas of rose, truffle, underbrush and woodland berry shape the enticing nose. Full bodied and youthfully tense, the savory palate delivers Marasca cherry, raspberry compote, licorice and crushed mint alongside tightly knit, assertive tannins. Fresh acidity keeps balanced. It's still youthfully austere so it give it time to fully develop. Drink 2024–2036. *Cellar Selection.* —K.O.

abv: 14.5%

Price: \$NA

WINE ALIGN

Special Report – Barolo 2016 and Barbaresco 2017

A Great Time to Be Drinking Piedmont

By John Szabo MS

Several factors have collided to make Barolo and Barbaresco, two of Italy's most sought after wines, especially attractive at the moment. That's not a light statement, as I've been fascinated by the wines of Piedmont since 1994, when, in the region for the first time and wearing a backpack, I randomly selected a name from a list of unfamiliar wine producers provided by the Alba tourism office. I put some lira coins into a public payphone and called to set up an appointment. That visit to Bartolo Mascarello was, to understate the moment, transformative.

Fast forward to February 2020, and a massive tasting of 2016 Barolo and 2017 Barbaresco in New York City, in the calm before the storm. It was a first-of-its-kind event, also the largest gathering of Piedmontese producers outside of Italy, called the "Barolo Barbaresco World Opening" or BBWO in social media terms. The BBWO provided an opportunity to taste and talk with over 200 producers who had made the journey to the US, and highlight the latest releases and developments in the region. A couple of weeks later I was in Barolo for a short visit. The sum of this research has led me to the conclusion that it's a great time to be drinking these wines.



The Commune of Barolo, Piedmont

The Holy Trinity: Quality – Price – Availability

Why? The holy trinity of quality, attractive pricing and availability have collided.

First, price and availability. Since the turn of the century, enthusiastic plantings of nebbiolo (the only authorized variety), especially in the Barolo zone, have led to oversupply. There is plenty of wine to go around, even with a short vintage in 2017 and strong worldwide demand. The consorzio has even taken the drastic measure of banning new nebbiolo plantings for the next three years to control output.

Oversupply, Falling Prices

Ilaria Bertini, head of communications for the Barolo and Barbaresco Consorzio, is quoted in Drinks Business as saying: “We don’t want to be faced with the situation of a glut of wine, so the consorzio has taken the step to stop any new plantings of vines in the Barolo region for the next three years.” The new rule came into place in this past January and will be reviewed in 2023. “It is a preventative measure to control the production of Barolo and preserve the landscape”, says Bertini, a move most producers have supported.

But it’s both a preventative and reactive measure. The price of the most basic quality bulk Barolo has already been falling over the last couple of years, down from its all-time high of over 9 euros per liter in 2016. The planting ban may help to shore up and stabilize prices, but the damage is already partly done.

The side story to this fact is that many of those recently planted vineyards are in less than optimal sites, according to several insiders. Prior to the boom of Barolo and Barbaresco, starting in the mid-late 1980s, nebbiolo was reserved for only the best (read: warmest, steepest, highest) sites where it was likely to ripen with regularity and express its best. But increasing pressure on supply encouraged producers to plant nebbiolo in sites previously thought suitable only for the region’s earlier ripening grapes, dolcetto and barbera, or sites that had never been considered for planting at all.

According to the consorzio, there are currently 2,100 hectares of vines planted in Barolo DOCG farmed by 378 producers, for an annual production of about around 14 million bottles. To put that in perspective, production of Barolo in 1996 was a mere 6.2 million bottles, rising to 8.2 million in 2000.

Barbaresco has been less affected, being a much smaller region in the first place, with currently 763 hectares of vines and 211 producers making about 5 million bottles of Barbaresco DOCG.

During my visit to Barolo in February I saw new nebbiolo vineyards on east and north-facing hillsides and in flatter, frost-prone zones with heavier soils, clearly not ideal for such a late ripening grape and top quality. Climate change has surely made some of these areas better-suited to nebbiolo than in years past, but certainly not all. This makes bottlings from older vines, 25-30 years old, planted almost by definition in optimum vineyards, all the more precious and a factor to consider when making purchase decisions.

The net result is that bottle prices should lower, or at least remain stable, for all but the most sought after producers. In other words, it’s a great time to discover some of the less famous names in the region making superb wines, but who have to work harder to sell them. Some guidance here is recommended, however. And all this is equally true for Barbaresco, whose fortunes are so intimately tied to those of Barolo. Indeed, Barbaresco is a generally better value than Barolo at the best of times (bulk prices are little more than a third of those of Barolo), and this is one of the good times for nebbiolo lovers. If this is you, and you’ve got too much time on your hands, this [youtube](#) video will bring a smile to your face.

Quality

Then there’s quality. The technical improvements in viticulture and winemaking that have rippled across the greater wine world in the last couple of decades have likewise reached the shores of Piedmont. The exaggerated distinction between traditionalists and modernists (long macerations, long ageing in large old casks vs. short macerations, often in roto-fermenters and ageing in small, often new barriques), a starting point of producer and style discussions pre-2000, is by now a footnote in the regional history. Radical experimentation has largely stopped, and the pendulum come to rest in a happy, balanced mid-point. There are very few wines of unnaturally soft texture and new wood smells, nor many with hard, rustic tannins and dried out, fruitless flavours. That’s not to say that all wines taste the same – producers have settled into their own personal styles – it’s

just that the spectrum is not as bewilderingly wide as it had been previously, and the wines are better and more consistent in general.

2016 Barolo: An Exceptional, Breathtaking Vintage

And all of this evolution has come sharply into focus with the current release of the exceptional 2016 Barolos, of which there are dozens of truly splendid wines of exceptional pedigree, a true Barolo-lovers vintage. I'm not fond of the overused word epic, but if ever it applied, this would be the year. Indeed, the depth of quality across the region is unparalleled, making this a vintage where you can comfortably explore lesser-known names and newer producers and find exceptional value. But of course, if you can get your hands on the marquee producers, don't hesitate. Though there's no need to obsess either, if drinking great Barolo, not famous labels, is your goal.

There's not much to say about the weather itself in 2016. Temperatures were a little cooler than normal, and rainfall a little lower compared to the last ten years, but other than that, no significant weather events occurred. It was a long and late season with ideal harvest conditions in October, producing fully ripe, healthy grapes and resulting in what we'd call 'classic' wines, with impeccable balance, purity and density. Many producers extended their macerations to extract the maximum, a technique only possible in great years with ripe, healthy grapes. And as an additional bonus, and further to my earlier point, yields were also higher than average, so supply is abundant. These are wines for long term cellaring, even if the fruit is so pure they'll be hard to resist in the near term. In time, they will likely prove superior to the (also classic) 2010s and 2013s.

See the Barolo buyer's guide below for a collection of both well-known and lesser known names, all highly recommended.

96 2016 Vico Luigi Barolo Prapò

Luigi was the top great discovery from my tastings in February, a long-time grape grower-turned-wine-producer bottling a small portion for himself with this inaugural 2016 release, just a few thousand bottles produced. It's pale-medium garnet red with bright, high-toned red fruit aromatics, floral, fresh and dried resinous herbs, showing fine complexity in the regional idiom, and terrific finesse. It's really the palate that shines with its sapidity and salinity that drives additional sips. Tannins are very fine grained and firm as they should be, ensuring positive evolution. Excellent length. A very fine wine that's neither modern nor old school, just excellent nebbiolo, well-made from a top site, and a spectacular debut to be sure. Drink 2022-2030. Tasted February 2020.

v i t a e

LA GUIDA VINI

2021



Associazione Italiana Sommelier

Luigi Vico

Via XX Settembre, 13
12050 Serralunga d'Alba (CN)
pr@luigivico.it

Proprietà:

Luigi Vico

Condizione enologica:

Davide Rosso

Viticultura:

Biologica

Ettari vitati:

2,1

Bottiglie prodotte:

10.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

2016

Per ora solo due le etichette, ma qualità elevatissima per questa piccola e nuova realtà di Langa, che visti i risultati si guadagna a pieni voti l'ingresso in guida. Il patron è Luigi Vico, libero professionista di Torino (ma nativo di Serralunga) con la passione per il vino, che ha deciso di dedicare la seconda parte della sua vita alla viticoltura. Acquisiti importanti vigneti, tra cui una parcella in Prapò, sta costruendo alle porte del paese la nuova cantina, che presto vedrà nascere il resto della gamma, cioè le classiche varietà albesi. Vini davvero squisiti, prodotti con la supervisione di un noto vigneron della zona e capaci di esprimere bene i caratteri del territorio. Precisi e complessi, dai tratti eleganti. Bravo!

TTTT

BAROLO PRAPÒ 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 55 - **Bt.** 3.300
Ha colore scuro, naso ampio e nobile, con profumi espressivi di susina e mora, fragola macerata e confetture; schiude sensazioni minerali, salmastre, di grande complessità. Al palato è gustoso, con tanta sostanza ma anche equilibrio; il tannino è fitto e rotondo. Notevole. Dal 2023. Vinificazione in cemento e maturazione in botti grandi di rovere per 24 mesi. Pecorino di fossa.

TTT

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2016

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - **Alc.** 14% - **€** 36 - **Bt.** 2.000
Granato classico. Profilo odoroso complesso di erbe officinali, timo, bacche; seguono cacao e olive in salamoia, infine frutta in confettura. Bocca di pari tenore: è piena ed equilibrata, gustosa e sapida, con trama tannica appena accennata. Molto godibile. Un Barolo del Comune. Dal 2022. Riposa in cemento e botte grande per 2 anni. Tagliata di vitello in crosta di nocciole.

Luigi Vico

These are the first wines from Luigi Vico, a local entrepreneur who previously rented his vineyards to [family relatives at Schiavenza](#). There are two Barolos, a [Comune di Serralunga d'Alba](#) (from the Meriame cru but not labeled as such) and the Prapò. Davide Rosso makes the wines in his style, which means 25 days or so on the skins and three years in cask. I find the Comune a bit more elegant than the Prapò, but this is also the first vintage, so it will be interesting to see where things go from here.

From [2016 Barolo, Part 2 & Late Releases \(Oct 2020\)](#) by Antonio Galloni

Vintage	Name	Tasting notes	score
2016	Barolo del comune di Serralunga d'Alba	The 2016 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba is an attractive, mid-weight wine that offers a good deal of immediacy, especially for a Serralunga Barolo. Dried flowers, mint, sage and earthy notes give the 2016 notable savory and aromatic complexity. Time in the glass brings out the wine's inner perfume and that level of flavor complexity that is such a Serralunga signature. Best of all, the 2016 can be enjoyed with minimal cellaring. There is so much to like here. Here's a little note: all of this fruit is from Meriame, so this is a single-vineyard wine.	92
-- Antonio Galloni			
2016	Barolo Prapò	The 2016 Barolo Prapò offers good depth and character, even if it's a bit rustic. Sweet red berry fruit, iron, dried autumn leaves, cedar and tobacco all flesh out in the glass. The 2016 carries itself with a sense of weight, but it is also a bit chunky and lacking in finesse. The Comune di Serralunga d'Alba bottling is somewhat better balanced and more harmonious in my view.	
-- Antonio Galloni			



Un progetto, un luogo, una realtà

L' **Azienda Agricola Luigi Vico** amplia e completa le sue attività e proposte con "**Serralunga - Casa Mia**", creando uno spazio dedicato all'attività turistica.

Dopo una pausa obbligata causa Covid - 19, sono finalmente ripresi i lavori nel cantiere a **Serralunga d'Alba** dove la casa di famiglia è stata trasformata in una struttura polivalente per l'accoglienza dell'enoturista in cerca di esperienze culturali e di gusto.

A **Serralunga – Casa Mia Luigi Vico** desidera offrire ciò che lui stesso cercherebbe da turista, che ha sete e fame di cultura. La rimodulazione degli spazi segue questo concetto-guida, affinché la valorizzazione dei **vini di Serralunga** e dei **Cru del Barolo**, del paesaggio e della biodiversità siano un'esperienza unica per il visitatore.

Il luogo si compone di una sala attrezzata per degustazioni tecniche, di una zona di invecchiamento a vista con le botti del Barolo prodotto dall'azienda, di una cantina climatizzata che ospita il Barolo dei diversi produttori di Serralunga d'Alba e di un'ampia terrazza sui vigneti di proprietà.

Il progetto, ambizioso e semplice allo stesso tempo, si colloca perfettamente nel contesto creato dalle linee guida dei luoghi **Patrimonio Unesco** in cui viene stimolata una propensione alla "cultura della biodiversità".

A casa di Luigi vengono proposte esperienze di diverso tipo proprio per tramandare le pratiche della tradizione contadina attuate in vigna, basi della cultura materiale della zona e per rievocare antichi sapori, ormai introvabili altrove: sono le esperienze wine e le esperienze food, degustazioni dal taglio educativo e le esperienze vigna, lezioni pratiche delle varie lavorazioni nel vigneto.

In questo periodo post-quarantena e di faticosa ripresa economica per il Paese, inaugurare una nuova attività agricola legata al turismo enogastronomico è da considerarsi un evento straordinario.

Fra i punti di forza del progetto vi è la collaborazione con gli altri produttori del paese: la valorizzazione del territorio infatti passerà attraverso il Barolo prodotto dalle aziende di Serralunga d'Alba, oltre che dai vini prodotti da Luigi Vico.

L'azienda agricola Luigi Vico **nasce ufficialmente nel 2016**, anno che corrisponde alla prima vendemmia di Luigi, pur avendo origini che risalgono al 1694, stando alle prime informazioni sulle proprietà terriere della famiglia della mamma di Luigi, originaria di Serralunga d'Alba.

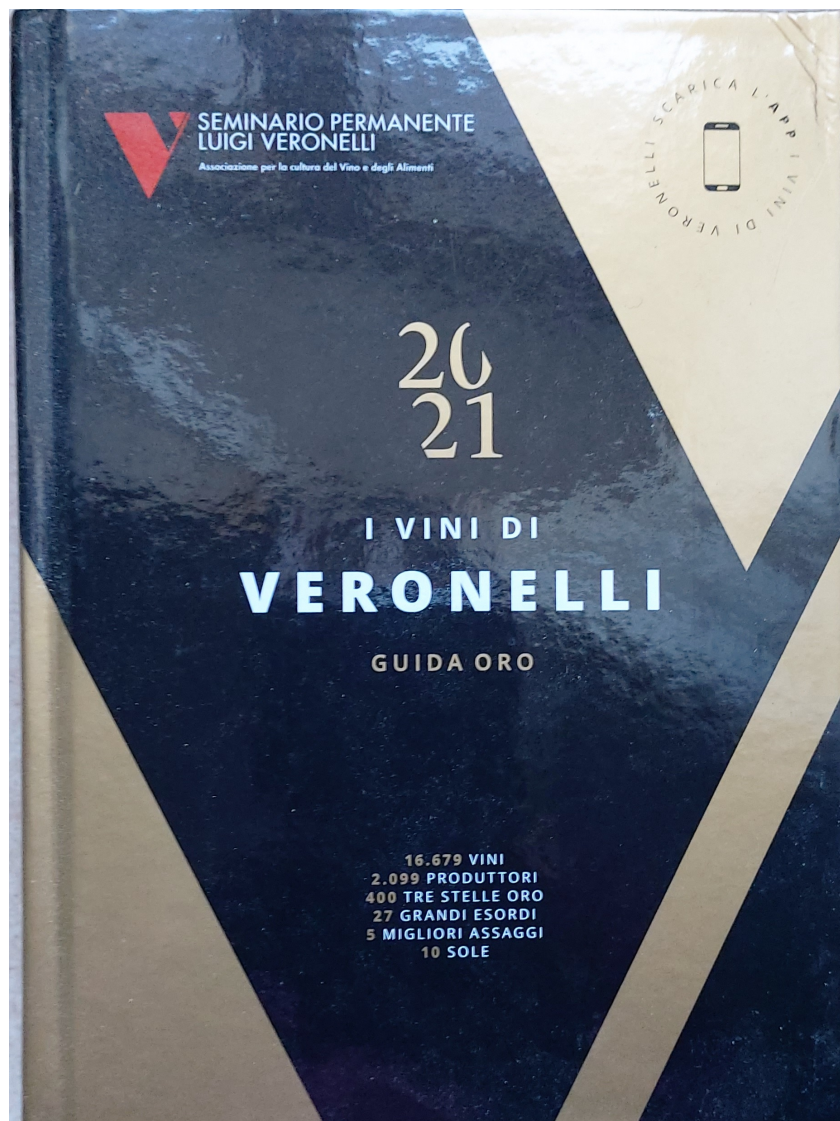
E' dai nonni Giuseppe e Lucia che Luigi eredita sin da ragazzo la passione e l'attitudine per il lavoro in vigna, durante le lunghe estati passate ad aiutarli nelle faccende manuali e faticose che culminavano con la vendemmia. Dopodiché le uve venivano vendute, lasciando ad altri la vinificazione.

Negli anni successivi i vigneti vennero affittati a terzi e soltanto allo scadere dei contratti Luigi poté tornare ad occuparsi dell'uva, questa volta in modo completo, dalla vigna alla cantina.

Oggi la realtà vitivinicola di Luigi Vico **conta 2,1 ettari di vigneto** nella **zona del Barolo**, coltivati in biologico (in via di certificazione) da cui ottiene una produzione limitata di Barolo del comune di Serralunga d'Alba e di Barolo Prapò, vinificati rispettando un unico imperativo: promuovere il territorio in cui il nebbiolo si esprime al meglio.

Serralunga – Casa Mia aprirà al pubblico a partire dalla **terza settimana di settembre**, con orario dal venerdì alla domenica dalle 11 alle 20, su prenotazione.

Silvana Albanese
Luciano Pavesio
21.08.2020



AZIENDA AGRICOLA

Luigi Vico

CN SERRALUNGA D'ALBA Via XX Settembre 13

✉ pr@luigivico.it

PROPRIETARIO Luigi Vico

IN CANTINA Alessandro Baglio e Davide Rosso

IN VIGNA Luigi Vico

ETTARI VITATI 2,1

📌 Viticoltura biologica · Altre produzioni: distillati, vermouth e trasformati di frutta
 Visitabile su prenotazione · Aperta nei week end · Vendita diretta

Il legame tra territorio lanagarolo e cultura è al centro del progetto di Luigi Vico, tornato a Serralunga d'Alba per fare il vignaiolo e l'ambasciatore stanziale di queste terre. Ha ideato un luogo in cui si entra per assaggiare un vino, si può fare merenda, si può camminare tra le vigne o soffermarsi tra le botti di invecchiamento. Tutto in un'atmosfera di casa e calore. E dove ogni cosa ruota attorno al vino.

🍷	Barolo del Comune di Serralunga d'Alba BIO	2016	DOCG	■	ha 0,5	🍷	🍷	3.300	📌	GB 90
🍷	Barolo Prapò BIO	2016	DOCG	■	ha 0,5	🍷	🍷	3.300	📌	GB 92

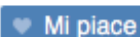


BAROLO 2016 И BAROLO RISERVA 2014

9 Марта 2020

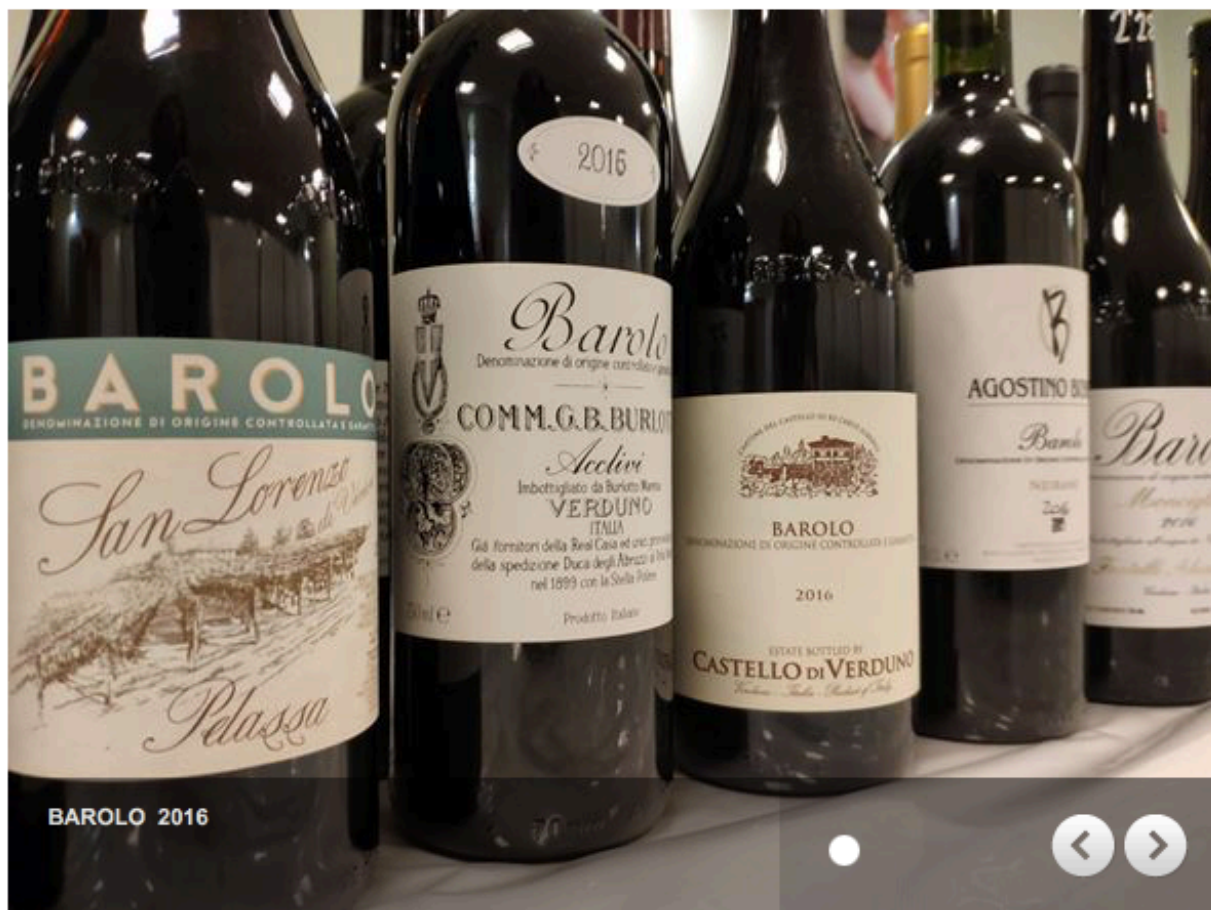


Серф



2 persone piace questo

Один шумевший и один неоднозначный винтаж



Текст: Элеонора Скоулз

Фото: spaziovino.com

Barolo 2016

Классический винтаж-2016 проходил чуть ли ни в идеальных условиях, и сразу после сбора урожая виноделы не скрывали энтузиазма. Осторожные пьемонтцы избегали максимумов, типа «урожай века». Все же, как выразился президент консорциума Маттео Аскери, «технически винтаж был фантастическим».

Главными чертами 2016 года с виноградарской точки зрения были продолжительный сезон, отсутствие резких погодных аномалий и прекрасные условия во время сбора урожая.

Поздняя весна с обильными дождями и пониженной температурой отложила пробуждение лоз. Запоздалый график развития сохранялся до конца лета. Между тем дожди дали хорошие запасы воды в почвах, которые пригодились в засушливое время. Лето было жарким, но без пиков зноя, как в 2015 году. В июле-августе выпадали дожди, так что лето обошлось без изнуряющей засухи, как в следующем 2017 году.

Осень была ознаменована теплой, сухой погодой, с хорошими перепадами между дневными и ночными температурами. Виноградари могли себе позволить собирать урожай без спешки, дожидаясь нужного качества винограда. Сбор урожая закончился в середине октября.

Технические параметры урожая были на высоте. «Мы можем ожидать вина с превосходным балансом, сложными ароматами и отличной структурой, даже если в некоторых случаях содержание алкоголя ниже, чем в 2015 году», – указывалось в отчете консорциума сразу после сбора. Эти параметры, вместе с хорошим уровнем кислотности (выше, чем в 2015 году) также давали основания говорить о выдающемся эволюционном потенциале бароло-2016.

Ожидания от дегустации Barolo 2016 на Nebbiolo Prima были очень высокими. Неординарный винтаж, однако, не стал гарантом повально превосходного качества вин. В лучших своих проявлениях бароло-2016 действительно отличаются блестящим балансом, монументальностью, сложностью, потенциалом к развитию. Бароло от природы вина «большие», но в некоторых случаях они были «преувеличенными», не всегда сохраняя свойственной им элегантности. Также осталось впечатление, что танинная структура в ряде случаев была слишком мягкой, податливой, что у Неббиоло в винах бароло нельзя назвать комплиментом.

На основе вин, представленных на Nebbiolo Prima, более стабильно и убедительно показали себя бароло из коммун Серралунга д'Альба, Кастильоне Фаллетто и Монфорте д'Альба. Также отметим Вердуно, особенно крью Монвильеро. И вот еще некоторые отличившиеся крью: Рокке делл'Аннунциата в Ла Морре, Каннуби в Бароло, Рокке ди Кастильоне в Кастильоне Фаллетто и Брикко Сан Пьетро в Монфорте д'Альба.

QUENCH.me

Az. Agr. Luigi Vico

If first impressions are anything to go by, Luigi Vico is definitely one to watch. His Prapo' was one of my standout sips from Serralunga d'Alba. Vico is an accountant and has always lived in Torino. However, like Alberto Burzi, he had fond memories of summer vacations working in his grandparents' vineyards. "As soon as I had the opportunity, I decided to return," he recounts. This came about when a long-term rental contract with another producer came to an end. Vico's first vintage was 2016; to help him craft the Barolo, he hired his friend and neighbour, oenologist Davide Rosso of Giovanni Rosso.

BAROLO DOCG PRAPO' 2016

This has gumption – and real staying power. Rosehip and redcurrants are coated with balsamic herbs. Ripe and warm but also vertical with sandy tannins that stick to the palate.

di Antonio Di Spirito

Nebbiolo Prima – Terza e quarta giornata riservate al Barolo

Nebbiolo Prima

Continuiamo i nostri assaggi langaroli e, dopo le prime due giornate ([leggi qui](#)) dedicate a Roero e Barbaresco (salvo un piccolo anticipo della giornata successiva), le giornate di sabato e domenica sono state dedicate a Re Barolo.

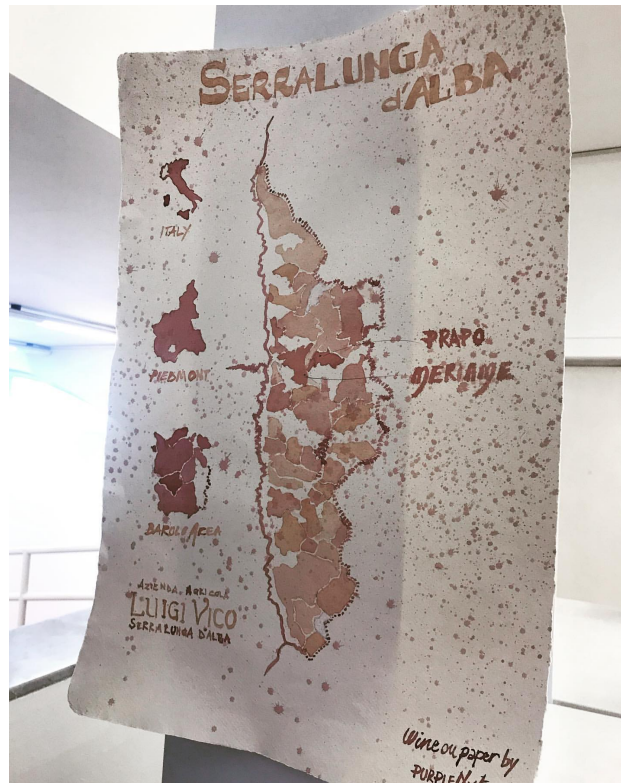
Abbiamo assaggiato un totale di 305 campioni d'annata e 47 campioni di retrospettiva, senza contare gli assaggi effettuati durante pranzi e cene.

L'annata 2016 mi è sembrata un'annata generosa, che ha regalato un'ottima e ricca materia prima, dalla quale sono stati prodotti vini spesso esuberanti al naso (non sempre austeri!), molto succosi e saporiti, con un corredo acido-sapido-speziato di notevole caratura: ma con un tannino imponente; naturalmente, per quanto riguarda il tannino, troviamo le solite sfumature: i vini di La Morra sono sempre molto più morbidi dei vini di Serralunga d'Alba. Tutto lascia presupporre, comunque, che fra qualche anno, quando i tannini si saranno ammorbiditi con l'età, potremo godere di ottimi Barolo; quando si riesce a superare l'effetto dei tannini sulle papille gustative, i vini hanno un corredo organolettico di tutto rispetto: variegati, gustosi, minerali, spezie fini, materia di ottima qualità.



Bottiglie in Assaggio

Vico Luigi-Barolo DOCG 2016 Del Comune di Serralunga d'Alba: alterna profumi floreali di viola, a frutta matura e qualche nota di piacevole evoluzione; sorso molto tannico, saporito, fresco e speziato; molto equilibrato.



@laciancio

Il produttore Luigi Vico è la versione romantica del Masnagheti: la cartina di Serralunga d'Alba se l'è fatta dipingere con il vino: le diverse tonalità di nebbiolo. Non andavo in Langa da un po' e ho provato un'emozione tenera per una me che presuntuosamente iniziò da lì ad amare il vino. Quante facce ho scorso insieme ai bicchieri... . . . [#grandilanghe](#) [#langhe](#) [#nebbiolo](#) [#barbaresco](#) [#barolo](#) [#serralungadalba](#) [#luigivico](#) [#winemypassion](#) [#winepassion](#) [#winepainting](#) #wine #winelovers



In cantina

PAOLO MASSOBRIO

I Barolo di Serralunga: un sorso caldo e tannico, di carattere
I consorzi dei vini si stanno organizzando per fissare le loro degustazioni di anteprime (l'annata dei grandi vini che entra in commercio) solitamente svolte a gennaio e febbraio, ma oggi minacciate da una situazione instabile. E se i Consorzi Toscani hanno già optato per il mese di maggio, si attende di sapere che farà la Valpolicella e che faranno nelle Langhe. Per un degustatore questi appuntamenti sono sempre un arricchimento, che permette di scoprire produttori nuovi. Lo scorso anno, a gennaio, ad Alba, conobbi questa azienda di Serralunga i cui vini ho avuto modo di riassaggiare a più riprese fino a poco tempo fa.



Il ramo materno della famiglia di Luigi Vico, commercialista in Torino, ha proprietà terriere recensite nel catasto di Serralunga fin dal 1694, mentre il ramo paterno ha origini roerine, quindi sempre vitivinicole. Oltre tre secoli di storia di una civiltà contadina legata ai valori del lavoro e del sacrificio, che poi sono quelli della terra. I vigneti veri e propri videro però la luce agli albori del 1900, in seguito all'acquisto di tre appezzamenti nel comprensorio comunale. E in particolare, il Prapò e il Meriame dove ancora oggi sono a dimora viti di nebbiolo. Dal primo nasce un cru di Barolo, mentre il secondo, che in origine era un prato con alberi da frutto, oggi, per volontà di Luigi, ha mantenuto la sua vocazione alla biodiversità, conservando, come da antica tradizione, gli alberi da frutto all'apice dei filari. Da qui anche la proposta delle pesche al Moscato e delle prugne di Serralunga, che sono speciali. Infine c'è il vigneto più a nord in località Prato Done, vitato parte a moscato e parte a nebbiolo.

Nel 2016 Luigi ha realizzato finalmente il suo progetto, che era quello di tornare a seguire i terreni di famiglia e dedicarsi non solo al vino, procedendo ai primi imbottigliamenti (fino ad allora erano conferitori di uve), ma di abitare anche nel posto in cui era nato e dove, come tanti, era affascinato dalla figura dei nonni, gran lavoratori. Così la nuova realtà vitivinicola abbraccia due ettari vitati (12mila le bottiglie) e, accanto all'attività in vigna e cantina, è nato un curioso progetto sensoriale

ed emozionale di enoturismo che porta il nome di «**Serralunga Casa Mia**». Curioso anche perché Luigi ha acquistato i Barolo di tutti i suoi colleghi di Serralunga per permettere a chiunque, lockdown sospeso, di fare un'esperienza di assaggio profonda e reale di questo Comune del vino, dominato dal castello.

Per mantenere inalterato il terroir d'origine, Luigi, con la consulenza dell'enologo Davide Rosso, ha scelto il cemento per la fermentazione e il legno della foresta di Fontainebleau e Slavonia per vinificare i Barolo. Mentre, per gli altri vini, la vinificazione avviene in acciaio e l'invecchiamento in barriques e tonneaux.

Vino di notevole caratura è dunque il **Barolo Docg Prapò 2016** che ci ha conquistato con il suo colore granata, le sue note di viola e marasca, humus e funghi, caffè e poi viola e liquirizia nera molto spiccata; il suo sorso caldo e tannico è di carattere e chi ama, come il sottoscritto, i Barolo di questa microarea, sa di che parliamo.

Fa il paio con il **Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2016** che ha una maglia tannica setosa e per certi versi si mostra più aggressivo del precedente dove invece vince l'eleganza.

Da alcuni vigneti presi in affitto dai suoi cugini in quel di Grinzane Cavour, c'è poi il **Langhe Barbera «Robur Vitae»**. In questo caso la vinificazione segue una fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, quindi fermentazione malolattica in novembre e affinamento di almeno dieci mesi per metà in barrique e metà in tonneaux.

Lo stesso percorso tracciato dal **Langhe Nebbiolo «Ne Bis in idem»** (mai la stessa cosa) 2018 che fa emergere le note di sottobosco. Quindi il superbo **Roero Arneis «Nebula Alba» 2018**, che ha note caratteristiche di albicocca e mela e risulta di buona struttura e sapido. E qui mi viene spontaneo fare un parallelo con la mineralità del Nebbiolo precedente, quasi come la ricerca di una purezza del terroir da parte di Luigi Vico, che è qui per rendere omaggio a una gran bella storia di famiglia, fra le Langhe e il Roero, appunto.

Ma attenzione, nella degustazione che abbiamo svolto in primavera (eravamo in quattro) ci ha colpito moltissimo il **Moscato d'Asti «Echinopsis Mirabilis»** (da uve di Serralunga), da provare perché potrebbe essere la bottiglia da portare in tavola a Natale. Insieme all'enologo Ignazio Giovine, la volontà è stata quella di creare un moscato non

dolciastro, che si rendesse ideale da degustare anche come aperitivo (metteteci il salame e sarà una goduria!). Per farlo, ha provveduto a fare una vendemmia leggermente precoce e a ottenere un mosto fiore assai delicato. Al naso senti il glicine che ti avvolge le narici e un ché di fiori di arancio. In bocca è dolce, cremoso nella sua spuma, di finezza speciale che ti conduce alla fine a un palato fresco con una punta sapida. Posso dire che in questo momento è uno fra i tre Moscato d'Asti più buoni dell'anno che ho assaggiato, millesimo 2019.

Dalla stessa base moscato, con aggiunta di estratti di erbe spontanee, spezie, scorze di agrumi, Luigi ha prodotto anche un Vermouth, decisamente ottimo. Nel novero delle proposte non manca il **Langhe Dolcetto «De Dulcis in fundo»**, ma ciò che colpisce è anche la linea delle etichette che sono realizzate dall'artista Rita Barbero (in arte Purpleryta) che si cimenta nei dipinti su carta con il vino. È il frutto di un incontro fra la passione artistica di Luigi Vico e questa donna del vino che si occupa anche di comunicazione e che in questa tecnica vuol legare un prodotto al suo territorio di origine. Tant'è che Luigi Vico, di ogni etichetta, scrive la spiegazione quasi a volerti portare a casa sua. E prima o poi io ci voglio andare, anche solo per assaggiare il suo Moscato 2020 che uscirà appena dopo l'Immacolata.

Luigi Vico

via XX Settembre 13

Serralunga d'Alba (Cn) tel. 335 6547772 Una bottiglia di Barolo Prapò 2016: euro 60



news in primo piano

Assaggi in anteprima: per il Barolo è un'annata eccezionale

20 febbraio 2020

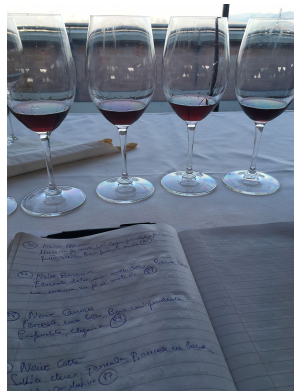


di Valentina Vercelli contr

Siamo degustato quasi 200 Barolo: ecco i migliori

Barolo. Era da qualche anno che non capitava un'annata così, conviene approfittarne **per fare scorta** in cantina.

Questo in estrema sintesi è il pensiero emerso dopo l'assaggio in anteprima di quasi **200 Barolo 2016 durante Nebbiolo Prima**, la manifestazione annuale di Alba che presenta i **nuovi millesimi di Roero, Barbaresco e Barolo** alla stampa nazionale e straniera. La kermesse, come sempre, si è distinta per un'organizzazione impeccabile che ha permesso ai giornalisti di assaggiare i vini in una sala dedicata con servizio di sommelier, insomma, l'ambiente più idoneo per valutare con calma le etichette presentate.



L'annata 2016 si è distinta per condizioni climatiche molto favorevoli all'uva nebbiolo e gli aggettivi più ricorrenti negli appunti di degustazione sono stati "elegante", "tipico" e "fresco". Gli **aromi della frutta matura della viola**, delle **spezie dolci** e, talvolta, degli **agrumi** e delle **erbe officinali** hanno confermato quel che ci si aspetta di trovare nel bicchiere quando si degusta uno dei rossi più importanti d'Italia.

Le etichette da non perdere, ovvero quelle che si sono meritate **almeno 90/100** sono state ben 46: Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2016 Luigi Vico



KERIN O'KEEFE

Wine Critic, Author and Speaker

Rating ↕	Brand	↕ Vintage ↕	Designation	↕ Grapes ↕	Appellation ↕
95	Luigi Vico	2016	Prapò	Nebbiolo	Barolo
93	Luigi Vico	2016	del Comune di Serralunga d'Alba	Nebbiolo	Barolo

ilGolosario

Barolo di LUIGI VICO di Serralunga d'Alba (CN)

Serralunga d'Alba ospita da pochi anni un nuovo protagonista, Luigi Vico, commercialista di Torino che è tornato sui terreni di famiglia per dedicarsi al nostro nettare preferito. Grande responsabilità che viene rispettata alla grande.

Pepe nero e sottobosco per il suo **Langhe Nebbiolo 2018**, elegante e persistente, da bere e ribere.

Tornano alla mente la terra e i funghi assaggiando il **Barolo "Prapò"** che è austero, sulle orme dei tradizionalisti senza però tradire la bevibilità. Si apre infine su note di caffè e humus, rispecchiando in pieno le caratteristiche organolettiche di questi luoghi.

Ottimo anche il **Barolo** del Comune di Serralunga d'Alba, che vira anche su note vegetali e di menta. Rimaniamo tuttavia estasiati dal suo Moscato d'Asti che ha note croccanti di mela verde, poi di fiori come tiglio e acacia. Il miele è evidente, così come i canditi. Il finale sembra quasi secco tanto da non risultare affatto stucchevole. Inutile ammettere che la bottiglia è finita troppo velocemente. Eccezionale.



GODELLO.ca

14 luglio 2020



Vico Luigi Barolo DOC Del Commune Di Serralunga d'Alba 2016

A reductive one, one part woollen, one part peppery (like Cornas syrah) and one part volatile. really, really interesting and curious nose. Stays true to Serralunga d'Alba course both on the palate and in the way the retexture mimics, then creates. Such potential and possibility excites, as does the length. Drink 2022-2028. Tasted January 2020

Vico Luigi Barolo DOCG Prapò 2016

Really nothing else in this long flight of Barolo smells like this Serralunga d'Alba nebbiolo from Prapò. It's a washed rind cheese meets berry clafouti with a yet undetermined set of bones and future. Confounding really and an absolute glaring example of Barolo in youth that resembles nothing of what it will one day become. Drink 2020-2022. Tasted January 2020

AZIENDA AGRICOLA
LUIGI VICO
SERRALUNGA D'ALBA



Decanter

Luigi Vico, Prapo, Barolo, Serralunga d'Alba, 2016

[+ Add to My Wines](#)

2016 was the first vintage for this Serralunga native, who established his commercial career in Turin. He's certainly got off to a good start with this single-vineyard Prapo. The nose has a delicate smokiness...

Points **94**

Serralunga- Casa Mia

BY ADRIANO GUERRI on 31 AGOSTO 2020 • (0)

L'Azienda Agricola Luigi Vico si amplia e si completa con Serralunga – Casa Mia , uno spazio dedicato alla connessa attività turistica. Dopo una pausa obbligata sono finalmente ripresi i lavori nel cantiere a Serralunga dove la casa di famiglia è stata trasformata in una struttura polivalente per l'accoglienza dell'enoturista in cerca di esperienze culturali e di gusto.

Il progetto aziendale ha un più ampio respiro che rasenta l'istituzionale: esso si colloca perfettamente nel contesto creato dalle linee guida dei luoghi Patrimonio Unesco in cui viene stimolata una propensione alla "cultura della biodiversità". A casa di Luigi vengono proposte esperienze di diverso tipo proprio per tramandare le pratiche della tradizione contadina attuate in vigna, basi della cultura materiale della zona e per rievocare antichi sapori, ormai introvabili altrove: sono le *esperienze winee* le *esperienze food*, degustazioni dal taglio educativo e le *esperienze vigna*, lezioni pratiche delle varie lavorazioni nel vigneto.

In questo periodo post quarantena e di faticosa ripresa economica per il Paese, inaugurare una nuova attività agricola legata al turismo enogastronomico è da considerarsi un evento straordinario. Fra i punti di forza del progetto vi è la collaborazione con gli altri produttori del paese: la valorizzazione del territorio infatti passerà attraverso il Barolo prodotto dalle aziende di Serralunga d'Alba, oltre che dai vini prodotti da Luigi Vico.

Abbiamo ricevuto Comunicato Stampa e con piacere pubblichiamo.



BusinessWorld

Barolo 2016 vintage shines

March 26, 2020 | 12:02 am

By The Glass

By Sherwin A. Lao



As of this writing, Italy has sadly already overtaken China with more recorded deaths from the Covid-19, while in many parts of the world including here in Metro Manila, people are under lockdown, quarantined, and restricted to their homes for health preservation reasons. Everything may seem gloomy now, but as Wuhan, China has proven, there will be light at the end of the tunnel for the Italians, and the rest of the world undergoing this pandemic.

On a brighter note, this year's newly released 2016 vintage of Barolo, one of Italy's proudest wines, was tasting great almost across-the-board at Nebbiolo Prima, and it could be an iconic vintage in the making — a small but still good cheerful spot for the beleaguered Italians. See below the conclusion of my Nebbiolo Prima 2020 series, ending with the beloved Barolo from 2016 vintage and the Barolo Riserva from 2014 vintage.

BAROLO DOCG PARTICULARS

For the 2016 vintage, total production of Barolo was around 14 million bottles from its 2,091 hectares of vineyards. For Barolo DOCG, a minimum of 38 months of aging, of which a minimum of 18 months should be in a barrel, are required before the earliest commercial release, and this is basically pegged at Jan. 1 on the 4th year from vintage. Barolo is therefore aged a year longer than Barbaresco (38 months vs 26 months) and spends twice as much time in the barrel also against Barbaresco (18 months vs nine months) before its commercial release. For Barolo Riserva DOCG, a minimum of 62 months, of which a minimum of 18 months should be in the barrel, are required before the earliest commercial release, which is Jan. 1 of the 6th year from vintage — also a year longer than their Barbaresco Riserva counterpart.

THE 2016 VINTAGE

The year 2016 can be described as a very long vintage which started as early as January and finished

with the late harvesting of Nebbiolo grapes in mid-October. There were some concerns about the low temperature or the “late cold” that caused some delay in the resumption of the vegetative cycle of the vines. But the low temperature and the rains in the spring provided the soil with the right amount of water reservoir for the physiological development of the Nebbiolo.

Despite the delayed vegetative process, consensus among producers was that ripening was achieved for the Nebbiolo grapes. The high temperature in August and September helped immensely the phenolic components of the grapes. Baume count, though, was not as high as previous year, which would also mean slightly lesser alcohol level for the wines.

BACK TO BACK WINNERS

The 2016 vintage came on the heels of the excellent 2015 vintage, another exceptional Barolo year, but of different charm. Having blind-tasted 192 Barolos from this vintage, I found most of the wines were quite balanced, with acids and tannins both in check. Many of the wines were also surprisingly approachable despite Barolo’s notoriety for being too harsh to drink young. Of the 192 Barolos tasted, I gave 86 or 44.8% of them 90 points or above. Some of my highest scored Barolos also came from this batch. The Barolo 2016 is one vintage to stock up on, and with high production and availability, we should be able to get our hands on these Barolos here in the Philippines. As for Barolo Riserva 2014, we only had five wines blind-tasted, to which I gave two, or 40%, 90 points or above. Last year, in the same Nebbiolo Prima, there were 32 Barolo Riserva 2013 wines for review.

My Ratings:

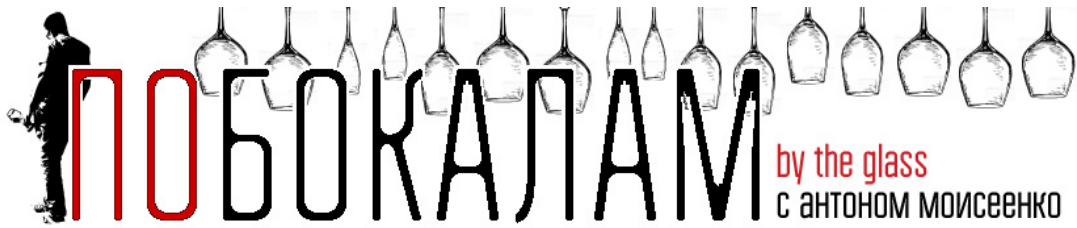
Please note these wines were tasted blind, and each wine was tasted for only a few minutes, given the huge quantity being tasted at any given morning during the entire Nebbiolo Prima event. Also understand that judgment on these wines was purely based on my personal biases and experience drinking, appreciating, and enjoying wines.

Best Barolo DOCG 2016

My top 86 wines from this lot of 192 wines are the following:

90 points: Vico Luigi Barolo 2016; Voerzio Martini Barolo 2016

The author is a member of the UK-based Circle of Wine Writers (CWW). For comments, inquiries, wine event coverage, wine consultancy and other wine related concerns, e-mail him at protegeinc@yahoo.com.



Хороши (Great)

Bricco Maiolica Barolo DOCG 2016 Contadin Del Comune di Diano d'Alba

Veglio Luigi E Massimo Barolo DOCG 2016 Raviole

Gian Luca Colombo Vini Barolo DOCG 2016 Bricco Ambrogio N.I.C.B.A.

Vajra – G.D. Vajra Barolo DOCG 2016 Baudana

Tenuta Cucco Barolo DOCG 2016 Cerrati

Angelo Negro Barolo DOCG 2016 Del Comune di Serralunga d'Alba

Garesio Barolo DOCG 2016 Del Comune di Serralunga d'Alba

Enrico Serafino Barolo DOCG 2016 Del Comune di Serralunga d'Alba

Tenuta Cucco Barolo DOCG 2016 Del Comune di Serralunga d'Alba

Vico Luigi Barolo DOCG 2016 Del Comune di Serralunga d'Alba

Fontanafredda Barolo DOCG 2016 Fontanafredda La Rosa

Boasso Franco Barolo DOCG 2016 Gabutti

Vico Luigi Barolo DOCG 2016 Prapò

Renato Ratti Barolo DOCG 2016 Rocche dell'Annunziata

Mauro Veglio Barolo DOCG 2016 Gattera

Dosio Barolo DOCG 2016 Serradenari

Fracassi Umberto Barolo DOCG 2016 Mantoetto

Abbona Marziano Barolo DOCG 2016 Cerviano-Merli

Abrigo Giovanni Barolo DOCG 2016 Ravera

Vietti Barolo DOCG 2016 Ravera

Borgogno Barolo DOCG 2016 Liste

Brezza Giacomo E Figli Barolo DOCG 2016 Sarmassa

Boroli Barolo DOCG 2016 Villero

Cascina Sòt Barolo DOCG 2016 Bricco San Pietro

Diego Pressenda Barolo DOCG 2016 Bricco San Pietro



Try **GOLD** - Free >>

BAROLO 2016 & BARBARESCO 2017

Decanter | July 2020



Standards are high in these latest-release Piedmont vintages, if you know where to look. Take the guidance of our expert Stephen Brook, who tasted many of the wines soon after release, in Italy and London, along with riservas from Barolo 2014 and Barbaresco 2015

Stephen Brook

Barolo 2016

It was obvious a year ago, when the 2016 Barbarescos came on the market, that this was an exceptional vintage for Nebbiolo. Even though the 2015 vintage had been met

We use cookies to provide and improve our services. By using our site, you consent to cookies. [Learn More](#)

Agree

follow, simply because there is not space to cover them all (see more on Decanter.com/Premium). Moreover, one finds the same diversity of styles as in a less homogenous vintage. House styles and vineyard typicity have not been eradicated by the high ripeness levels.

After a mild, dry winter, a rainy spring helped to restore the water table. Relatively cool temperatures slowed the ripening season, and this continued through the summer and well into September. There was some rainfall, and constant breezes kept disease at bay. The only fly in the ointment was limited hail damage in some Barolo vineyards such as Cerequio and La Morra. Fine weather through the autumn brought the grapes to high but not excessive ripeness levels, and the harvest continued at a relaxed pace until mid-October.

However, the weather was slightly cooler than in 2015 and this made a significant difference, as acidity levels in the Nebbiolo were higher than in the preceding vintage.

Alcohol levels were slightly lower than in 2015. There were a handful of flabby, overripe wines, but they were very much the exceptions. Most 2016s have a classic Barolo profile from a great year, and they are both structured and balanced. Vietti observed that even the seed tannins were ripe in 2016, so there was little risk of extracting harshness during the fermentation. In this respect they are comparable to the 2010s, but that vintage had its own specificity. Others compare it to 2013, but overall 2016 is the superior vintage.

Barolo riserva 2014

As I reported two years ago, 2014 was undoubtedly a difficult vintage in Barolo. Wet conditions during the summer led some growers to panic and pick too early, even if for understandable reasons. Many estates did not release any single-vineyard wines but chose instead to blend the grapes in order to produce a generic Barolo of good quality. Others had the courage (or means) to wait until better weather returned in the autumn, as it did, and then to pick at higher ripeness levels. So although it won't count as a great vintage, 2014 did produce some very good wines – but not consistently.

Many of the wines were enjoyable young and overall it did not seem to be a year for lengthy cellaring. That makes it surprising that a few producers did opt to produce riservas in 2014, requiring longer ageing of the wines in wood that could risk drying out the wines. Of the handful of 2014 riservas tasted, some were clumsy, and the successes can be counted on the fingers of one hand.



Barbaresco 2017

'In this vintage,' says Gaia Gaja, 'we had 80 days without rain during the summer.' Europe is getting used to these scorching summers, but they can be problematic in often marginal areas such as Barbaresco, where the aim had always been to reserve the most favoured slopes for Nebbiolo that needed to be fully ripe. Today, however, optimal exposure can at times be a drawback, increasing the risk of sunburnt grapes.

The preceding vintage had been very warm but not excessively hot, so the wines of 2016 retained freshness and acidity. There were fears that this would not be repeated in 2017 and that the wines would suffer from low acidity. To the surprise of many, this was not the case, and 2017 turned out to be a fine vintage for Barbaresco.

April began warm, but then temperatures tumbled. On 15 April there was hail. As so often, it was localised, but Neive was badly hit. The problem for growers was compounded by a late April frost followed by some rain.

From May through August it was very hot and dry, and the main problem was sunburn on the grapes, though the effects of this could be eliminated at harvest if not before. June temperatures broke records and nights were warm. Some beneficial rain did fall in late August and early September. Still, it was an early vintage, with Barbaresco picked

from mid-September into late October. The only drawback was that the crop was rather small and about one third below average.

It has to be said that not all tasters have greeted the 2017 Barbaresco with acclaim, finding many of the wines light, shallow and lacking in structure. That was not my experience, although as in every vintage there

are disappointing wines, even from normally reliable estates. One pleasant surprise is that despite the hail in Neive, the commune produced some very good wines. Hail, of course, does not necessarily reduce quality, so long as careful selection is made to ensure no damaged or oxidised berries enter the vats.

2015 Barbaresco riserva

The high quality of the 2015 vintage encouraged many growers in Barbaresco to release riservas. The summer had been hot, but without the heat spikes that might have scorched the berries. Veraison (colour change from green berries to red) was early, and cool nights in August and some timely rain helped to produce balanced wines from fully ripe grapes. The harvest was early and quite copious, with some forward wines of moderate acidity, but also some more structured wines that would have been singled out by producers to make riservas.

50 of the top new Piedmont reds

Stephen Brook tasted the great majority of these wines blind in January 2020 at the Nebbiolo Prima event in Alba, while others were tasted (non-blind) at the Grandi Langhe event that followed immediately after, also in Alba. Others were tasted later in London at importers' tastings. Unfortunately, at least one major tasting this year had to be cancelled because of Covid-19, so it was not possible to assess some wines from top producers. And, as always, many estates choose not to pour their wines at tasting events.

Wines are listed within their DOCG and age categories, then by score, then alphabetically by producer. The final alcohols on some wines were not yet determined at time of tasting, and many UK allocations have still not been set, so for availability and pricing updates, please consult your regular specialist merchants.



Barolo 2016

1 Amalia, Le Coste di Monforte, Monforte d'Alba 94

£41.95 Jeroboams

This estate's top vineyards are in Monforte. Its succulent Bussia in this vintage is surpassed by the Coste di Monforte, which is produced from 1ha at 400m. The raspberry-scented nose is sweet and intense and shows finesse. It's the balance that impresses here: rich and full-bodied, weighty but not too extracted, with polished tannins and great concentration. The finish is spicy, intense, complex and long. Drink 2020-2040 Alcohol 14.5%

2 Bruno Giacosa, Falletto, Serralunga d'Alba 94

£160 Armit

A massive wine from Serralunga, this displays dense cherry and red-fruit aromas that are solid and brooding. Full-bodied with firm tannins that are chunky now, this has immense concentration and force, if not the ethereal quality that marks Giacosa's supreme wines. But it's balanced, with the high alcohol not discernible, and given the slight furriness on the very long finish, this needs time. Drink 2022-2045 Alc 15%

Casa E di Mirafiore, Lazzarito, Serralunga d'Alba 94

Mirafiore is a micro-winery within the vast Fontanafredda estate. Grapes are fermented with natural yeasts and given a long maceration period. Lazzarito is an outstanding Serralunga vineyard with rich marl soils, and its wines are deeply structured. The nose is rich and forceful, with spicy raspberry aromas, while the palate displays power, weight and pungency. There's admirable energy and great length, so this will go the distance. Organic. Drink 2022-2042 Alc 14%

3 E Pira & Figli, Mosconi, Monforte d'Alba 94

The vivacious Chiara Boschis has been a modernist producer for 25 years, although she now uses far less new oak than in the past. She is best known for her Cannubi, but the Mosconi, from 1ha within this Monforte vineyard, can be just as fine in some vintages. The colour is deep for Barolo, the cherry and blackberry nose generous and opulent. It's a plump, rich, full-bodied and very concentrated wine that's assertive and youthful now – but in balance. Darker-fruited than most Barolos, it's structured, taut and long. Organic. Drink 2021-2038

GB Burlotto, Monvigliero, Verduno 94

This property has been in existence since 1850, and is renowned for its Barolo from Monvigliero. Fermentation is prolonged, with two months on the skins, and there is long ageing in casks too. The nose is wonderfully perfumed and floral, with a hint of truffles as well as elegant raspberry fruit. Suave and concentrated, it's sustained by fine tannins and is fresh and taut, lively and precise. The finish is very long and suggests excellent ageing potential. The Cannubi is almost as fine. Drink 2020-2038

Luigi Vico, Prapò, Serralunga d'Alba 94

2016 was the first vintage for this Serralunga native, who established his commercial career in Turin. He's certainly got off to a good start here, with this single-vineyard Prapò. The nose has a delicate smokiness that envelopes charming red fruits. It's fleshy and very concentrated, with firm tannins that are not too extracted. Plenty of spice

and acidity keep it lively, and it has impressive length. Drink 2020-2036



You can read up to 3 premium stories before you subscribe to Magzter GOLD

CONTINUE

[Log in](#), if you are already a subscriber

MAGZTER GOLD

MAGAZINES & NEWSPAPERS

Access 5,000+ Magazines & Newspapers



STORIES

Access Curated Premium Stories



FAMILY SHARING

Share with 4 Family Members



NO COMMITMENTS

Cancel the Subscription any time



Get unlimited access to thousands of curated premium stories, newspapers and 5,000+ magazines

[TRY MAGZTER GOLD NOW](#)

READ THE ENTIRE ISSUE

July 2020

[READ NOW](#)

[MORE STORIES FROM DECA...](#)

[View All >](#)

SUSANA BALBO
Decanter
7 mins read

STAG'S LEAP WINE CELLARS
Decanter
10+ mins read

SOUTH
Decanter
10+ mins read

Subscribe now and enjoy unlimited reading on **iPad, iPhone & Android** devices at no extra cost



MAGZTER

Follow Us on



ABOUT

- About Us
- Press
- Testimonials

HELP

- Contact Us
- Site Map
- Feedback

MORE INFORMATION

- Advertise on Magzter
- Corporate Offers
- Press - Media Kit

PUBLISHERS

- Publisher Login
- Publish on Magzter
- Publisher Support

POLICY

- Privacy Policy
- Terms & Conditions

© 2011 - 20. All rights reserved. Magzter Inc

[English\(UK\)](#) [Japanese](#) [German](#) [Spanish](#) [Turkish](#)



v8.30.2

BAROLISTA

A blog dedicated to good, great and gorgeous wines!

2016 Barolo At Grandi Langhe



Two days in Alba at Grandi Langhe, tasting the 2016 Baroli, a great experience! A total of 176 wines tasted, of which 112 were a 2016 Baroli (also some 2015, 2013 and 2014 Riserva and some Dolcetto's). There will be a separat post on my take on the 2016 Barolo vintage. But for now, here are the wines tasted at Grandi Langhe.

92-93

2016 Barolo del Comune di Serralunga d'Alba, Luigi Vico

2016 Barolo Prapò, Luigi Vico