

PUNSET

Degustazioni vino dell' 11 Febbraio 2011

Sono passati molti anni dal nostro primo assaggio dei vini dell'azienda Punset. Se la prima volta l'azienda ci colpì con uno straordinario dolcetto, oggi ritroviamo grande maturità e carattere anche nei Barbaresco. rispetto Cinque vini di pregio caratterizzati dal vitigno e, ancor più, dal terroir. Si presentano con profumi fini, di buona struttura e continuità. Il Dolcetto d'Alba molto fruttato, eccede forse un poco in freschezza (acidità fissa). Saldo ed equilibrato il Barbera d'Alba. L'invitante il Langhe, sorprendente per gradevolezza e ottimo rapporto prezzo-qualità. I due Barbaresco: classico e giovane il 2006, di buona freschezza ed armonia il 2003, malgrado l'annata tra le più calde degli ultimi 30 anni.

Dolcetto d'Alba Doc Campo Re 2007

Valutazione di Tigulliovinò: 15/20 (@@@)

Vitigno: Dolcetto - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 12,5% - Lotto: 9324 - Bottiglie prodotte: 3.000

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo porpora. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, con netti sentori fragranti e fruttati di ciliegia durona e mora mature ed un po' macerate, e lieve vegetale. In bocca è secco, molto fresco, sapido, discretamente caldo, leggermente astringente, di equilibrata struttura e persistente, con piacevole e tipico fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica e note fruttata e vegetale.

Note: Discreto tendente al buono. Ottenuto da scelte uve omonime a sistema biologico del vigneto Campo Re dell'età media di 35 anni, diraspate e fatte fermentare e macerare per circa 10 giorni, in botti d'acciaio inox alla temperatura di 25°C. Segue la maturazione del vino per almeno un anno in botti di cemento vetrificato, ed un affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia. Evoluzione: ancora giovane. Di sensibile acidità fissa.

Barbera d'Alba Doc 2009

Valutazione di Tigulliovinò: 16/20 (@@@@)

Vitigno: Barbera - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 14,5% - Lotto: 0245 - Bottiglie prodotte: 15.000

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo violaceo. Al naso si presenta intenso e persistente, fine, con netti sentori fruttati e vegetale-balsamici di confettura di piccoli frutti rossi selvatici, e lievi di ciliegia durona e mora mature ed un po' macerate, e lieve vegetale. In bocca è secco, molto fresco, sapido, discretamente caldo, leggermente astringente, di equilibrata struttura e persistente, con piacevole e tipico fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica e note fruttata e vegetale.

Note: Buon vino. Ottenuto da scelte uve omonime a sistema biologico del vigneto Campo Re dell'età media di 15 anni, diraspate e fatte fermentare e macerare per circa 10 giorni, in botti d'acciaio inox alla temperatura di 25°C. Segue la maturazione del vino in botti di cemento vetrificato sino all'estate successiva. ed un affinamento minimo di 2-3 mesi in bottiglia. Evoluzione: ancora giovane ma già molto piacevole.

Langhe Doc Rosso Neh! 2008

Valutazione di Tigulliovinò: 16/20 (@@@@)

Vitigni: Dolcetto (50%), Nebbiolo (10%), Barbera (40%) - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13% - Lotto: 9238 - Bottiglie prodotte: 20.000

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo porpora. Al naso si presenta intenso e persistente, molto fine, ampio, con netti sentori floreali e fruttati di rosa selvatica leggermente appassita, di ciliegia, lampone, mora e corbezzolo maturi ed un po' macerati, e lieve balsamico. In bocca è secco, molto fresco, sapido, caldo, giustamente astringente, pieno ma snello, persistente, con gradevole fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica e note floreale, fruttata e balsamica.

Note: Buon vino. Ottenuto da scelte uve dolcetto (50%), nebbiolo (10%) e barbera (40%) a sistema biologico, dell'età media di 15 anni, diraspate e fatte fermentare e macerare per circa 10 giorni, in botti d'acciaio inox alla temperatura

di 25°C. Segue la maturazione del vino in botti di cemento vetrificato, ed un affinamento minimo di 6 mesi in bottiglia.
Evoluzione: quasi pronto.

Barbaresco Docg 2006

Valutazione di Tigulliovino: 18/20 ())))

Vitigno: Nebbiolo - Bottiglia: 75 cl - Alcol: 13,5% - Lotto: 9275 - Bottiglie prodotte: 20.000

Alla vista è limpido, di colore rubino carico con orlo tendente al porpora. Al naso si presenta intenso e persistente, fresco, molto fine, ampio, con sentori floreali e fruttati di rosa selvatica leggermente appassita, di confettura di piccoli frutti rossi boschivi, e lievi di erbe secche aromatiche e balsamiche di montagna, cacao amaro. In bocca è secco, fresco, sapido, caldo, di sensibile ma gradevole astringenza, di buon corpo, persistente, con gradevole fondo amarognolo. Retrogusto: vena tannica e note floreali, fruttata e balsamica.

Note: Ottimo vino. Ottenuto da scelte uve nebbiolo a sistema biologico da vigneti dell'età media di 20 anni, diraspate e fatte fermentare e macerare per cinque settimane in botti d'acciaio inox alla temperatura di 25°C. Segue la maturazione del vino in botti di rovere di slavonia da 25 hl, ed un affinamento di almeno 24 mesi in bottiglia.
Evoluzione: giovane ma già molto piacevole.