

PRESS CUTTINGS 2010

I VINI D'ITALIA 2010 - L'espresso

© Campo Quadro e Riserva (prodotta di rado e solo nelle annate giudicate particolarmente longeve) sono probabilmente i due più importanti Barbaresco firmati dalla famiglia Marcarino da qualche anno a questa parte.

Barbaresco Campo Quadro 2006 17/20
Floreale, delicati tratti vegetali, salino, nervoso e reattivo, bel ritmo gustativo, tannini di buona grana.
Barbaresco Riserva 2004 16.5/20
Bel "respiro" nebbiolesco, pieno e carnoso, tannini sapidi, finale sciolto e lineare, di media incisività.

Barbaresco 2006 16/20
Barbera d'Alba 2007 14.5/20
Dolcetto d'Alba 2007 14.5/20
Langhe Rosso Dualis 2004 14.5/20
Langhe Rosso Neh! 2008 14.5/20



DUEMILAVINI 2010 Associazione Italiana Sommelier

Fondata nel 1964 sulla punta della collina sopra Neive, l'azienda Punset, è oggi conosciuta per la sua scelta produttiva biologica, conversione che avvenne nel 1987, non per moda (all'epoca non si parlava ancora di vini biologici, biodinamici ecc...), ma per serena convinzione della produttrice Marina Marcarino. Oggi è l'unica azienda a produrre Barbaresco con certificazione biologica Ecocert. I vini, ben 100.000 bottiglie annue, provengono da 23 ettari di vigneti, divisi tra Nebbiolo da Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Arneis. Vini che meritano, con Barbaresco saldamente sopra i 4 grappoli e vini minori piacevoli e precisi. Stile produttivo che privilegia carattere e fedeltà al vitigno, con macerazioni lunghe e attento uso del legno di elevazione. Da seguire con attenzione.

Barbaresco Riserva 2004

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - *Vino di grande livello e spiccato pregio*) Un vino che si afferma con grande sicurezza, complesso, dinamico, molto bevibile. Note di liquirizia, foglie secche, menta, poi fragola, ciliegia, sottobosco. Al gusto non nasconde corpo e freschezza acida: è pieno, autentico, maturo nel tannino. 36 mesi di botte grande di rovere di Slavonia. Petto d'anatra al forno.

Barbaresco Campo Quadro 2006

(4 grappoli - da 85 a 90 punti - *Vino di grande livello e spiccato pregio*) Più moderno. Attacco olfattivo di spezie dolci di rovere, cioccolato, mora, caramella inglese, poi tabacco, viola e frutta rossa. Al gusto conferma buona sostanza, con incalzante tannino e lunga chiusura. 26 mesi di legno tra barrique nuove e tonneau. Scaloppe di vitello ai porcini.

Barbaresco 2006

(4 grappoli - da 85 a 90 - *Vino di grande livello e spiccato pregio*) Impatto olfattivo dolce, ospitale, di tostatura, pepe, confetture. Poi crescono le note fruttate, fresche e polpose di ottima definizione e purezza. Al gusto offre buona massa e sapidità, fervidi acidi e tannini. 25 mesi di botte di Slavonia. Filetto in crosta con salsa alla senape.

Barbera d'Alba Vigneto Zocco 1999

(4 grappoli - da 85 a 90 - *Vino di grande livello e spiccato pregio*) Bell'esempio di Barbera matura. Ha naso sottile, affascinante, complesso e speziato, con note di confettura. Bocca importante e sapida, armoniosa nello sviluppo e perfetta nella chiusura. 48 mesi di tonneau da 700 l. Formaggio Castelmagno.

Barbera d'Alba 2007

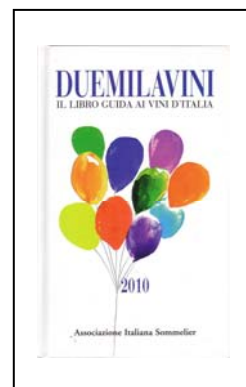
(3 grappoli - da 80 a 84 - *Vini di buon livello e particolare finezza*) Marasca, lampone, frutta rossa in buona definizione. Al gusto impatto fresco e gustoso con medio corpo e ordinato sviluppo finale. Acciaio. Tagliolini con guanciale affumicato.

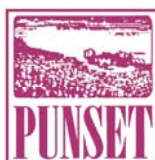
Dolcetto d'Alba 2007

(3 grappoli - da 80 a 84 - *Vini di buon livello e particolare finezza*) Franco di sottobosco, susina, ciliegia matura. Bocca schietta e ruvida, fresca di acidi e puntuale in chiusura. Galletto nostrano al forno.

Langhe Nebbiolo 2008

(3 grappoli - da 80 a 84 - *Vini di buon livello e particolare finezza*) Granato scuro, naso fruttato e lievemente vegetale, sapore corposo e ruvido di tannino. Dal 2011. 3 mesi di botte.





PRESS CUTTINGS 2010

I VINI DI VERONELLI 2010

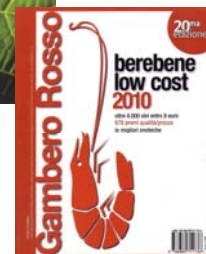
Barbaresco Campo Quadro 2003	3 stelle (vino eccellente)	90/100
Barbaresco Campo Quadro 2006	3 stelle (vino eccellente)	90/100
Barbaresco Riserva 2004	New entry	91/100
Barbaresco 2006	2 stelle (vino ottimo)	89/100
Barbera d'Alba 2007	2 stelle (vino ottimo)	86/100
Dolcetto d'Alba 2007	1 stella (vino buono)	85/100
Dolcetto d'Alba Campo Re 2005	2 stelle (vino ottimo)	
Langhe Bianco Neh? 2005	1 stella (vino buono)	
Langhe Nebbiolo 2008	New entry	86/100
Langhe Rosso Neh! 2005	1 stella (vino buono)	



ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010

Luca Maroni

Barbera d'Alba 2007	Indice di piacevolezza 85
Langhe Rosso Neh!	Indice di piacevolezza 85
Barbaresco Riserva 2004	Indice di piacevolezza 85
Dolcetto d'Alba 2007	Indice di piacevolezza 85
Langhe Arneis 2008	Indice di piacevolezza 84



BERE BENE LOW COST 2010 Gambero Rosso (20ma edizione)

Oltre 4.000 vini entro 8 euro

Barbera d'Alba 2007

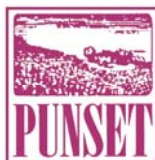
GUIDA AL VINO QUOTIDIANO Slow Food Editore

I migliori vini d'Italia a meno di 10 euro in cantina



Marina Marcarino racconta una storia affascinante. Sentirla parlare del suo lavoro è un'esperienza da non perdere per chiunque sia interessato a comprendere la ricchezza che può celarsi dietro una bottiglia. Con l'aiuto dell'enologo Piero Ballario, Marina conduce la sua azienda con caparbia maestria. La viticoltura qui è un'altra cosa, tesa com'è a favorire il dialogo tra la vite e il suo ecosistema. I risultati si vedono: la Barbera d'alba è buonissima. Assaggiatela in cantina, affronterete l'impervia strada sterrata che vi porta in cima alla proprietà di Marina e andrete a trovarla, non ve ne pentirete.

BARBERA D'ALBA 2007	** (vino ottimo)
LANGHE BIANCO Ne'? 2008	* (vino buono)
LANGHE ROSSO Nhe! 2006	* (vino buono)



PRESS CUTTINGS 2010

500 VINI - L'Italia del nord ovest

Gigi Brozzoni

NEIVE

PUNSET

Barbaresco Campo Quadro



IL VINO: Solo le uve migliori del vigneto Campo Quadro entrano a far parte di questa importante selezione aziendale, che si offre in una preziosa veste granata profumata di ciliegia e melagrana, qua e là punteggiata da vezzosi ricami di rosa e violetta carezzate da spezie vagamente tostate e vanigliate; la trama tannica è fittamente tessuta e si distende setosa seppur dotata di spunto grintoso e dinamico. **DENOMINAZIONE:** Docg **VITIGNI:** nebbiolo **ANNATE CONSIGLIATE:** 2001, 2004 e 2005. **ZONA DI PRODUZIONE:** Accanto alla Casa Cotti sorge la Torre dell'Orologio, costruita dagli Astesi nel 1224. Più volte abbattuta e ricostruita, ospita l'orologio e la campana comunale, che un tempo suonava per segnalare i pericoli. Nella torre è murata una lapide funeraria romana del I secolo d.C. dedicata a Valeria Terza dal marito Caio Aelio.

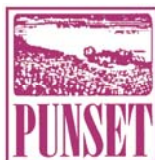
L'AZIENDA: Pare che il tondeggiante colle Punset sia stato così battezzato dai conti di Neive, che dal loro castello lo vedevano emergere dalle nebbie autunnali. I vigneti sono proprietà della famiglia Marcarino da tempi ormai lontani e sono ora condotti da Marina, determinata donna del vino che li gestisce con i più rigidi criteri dell'agricoltura biologica. **TECNICA DI PRODUZIONE:**

La fermentazione avviene in serbatoi di cemento vetrificato con cappello sommerso per alcuni giorni; il cappello viene, quindi, lasciato emergere e compattare. Si procede, poi, a svinatura e la fermentazione si conclude lontano dalla vinaccia. Dopo la malolattica, ogni 3 mesi per circa 7 volte durante il periodo di maturazione il vino viene assemblato e riposto in barriques e tonneaux, variandone ogni volta la percentuale relativa, in funzione delle esigenze dell'annata. L'affinamento in bottiglia dura, infine, 12 mesi.



THE WINE: Only the best grapes of the Campo Quadro vineyard become a part of this important estate selection, which offers itself in a precious garnet garb perfumed with cherries and pomegranate, interspersed here and there with charming embroideries of roses and violets caressed by vaguely toasted and vanilla-flavoured spices. The tannic weave is woven in close-knit manner and spreads out silkily, although endowed with aggressive and dynamic thrust. **APPELLATION:** DOCG **GRAPE VARIETIES:** Nebbiolo **RECOMMENDED VINTAGES:** 2001, 2004, 2005 **PRODUCTION ZONE:** Next to the Casa Cotti rises the Clock Tower, which was built by the inhabitants of Asti in 1224. Knocked down and rebuilt several times, it houses the clock and municipal bell that once used to ring in order to announce danger. In the tower is walled a Roman funeral memorial stone of the 1st century AD that was dedicated to Valeria Terza by her husband Caius Aelius. **THE ESTATE:** It seems that the rounded Punset hill was given this name by the Counts of Neive who, from their castle, saw it emerge from the autumnal mists. The vineyards have been the property of the Marcarino family since long-ago times, and are now managed by Marina, a determined wine lady who runs them with the most rigid criteria of pesticide-free agriculture. **PRODUCTION TECHNIQUES:** The fermentation is carried out in glazed-cement tanks with the head submerged for several days. The head is then permitted to emerge and consolidate. The racking off is the next step, and the fermentation concludes far from the marc. After the malolactic fermentation, every 3 months for about 7 times during the maturation period, the wine is blended and put back into barriques and tonneaux. The relative percentage of it is varied every time, depending on the exigencies of the vintage year. Lastly, the bottle refining lasts for 12 months.

VIA ZOCCO 2 - 12052 NEIVE (CUNEO) - TEL 0173/67072, FAX 0173/677423
punset@punset.com - www.punset.com



PRESS CUTTINGS 2010

GUIDA AI VINI D'ITALIA BIO 2010

Langhe Rosso Neh! 2008 – *Mix di uve nebbiolo, barbera e dolcetto, il cui risultato è un rosso vinoso, immediato, con un'impronta fruttata, adatto a un consumo rapido, non troppo impegnativo anche se di discreta struttura.*

Barbera d'Alba 2007 – *Tradizione filtrata con sensibilità moderna e un impegno a mantenere i caratteri varietali del vitigno. Queste le due caratteristiche principali dei vini di Marina Marcarino, a cominciare dalla Barbera 2007, dal profilo fruttato e palato ben contrastato tra acidità e alcol, succoso, d'apprezzabile solidità gustativa.*

Dolcetto d'Alba 2006 – *Appena meno incisivo il Dolcetto, giustamente estrattivo e concentrato, solo un po' ruvido nell'impuntura tannica, ma il bicchiere rimane spesso vuoto: segno di facilità di beva.*

Barbaresco 2004 (vino tra i migliori del 2010) - *Un Barbaresco di media struttura ma decisamente fine nell'espressione olfattiva con note di petali di rosa, sottobosco, soave speziatura. In bocca ha agilità in una beva complessa, sfumata eppur tesa, tenace, temperamentale.*



Wine Spectator

LEARN MORE, DRINK BETTER

Wines tasted for the Piedmont report in the December 15, 2009

Barbaresco Riserva 2004 – 90

Shows strawberry and raspberry notes, with hints of citrus fruit. Aromatic and superclean on the nose. Full-bodied, with fine, chewy tannins and a fresh finish. Very tight now, but shows serious structure. Best after 2010.

Barbaresco Campo Quadro 2006 – 86

Plum and dried flowers follow through to a full body, with soft, velvety tannins, medium fruit and a medium finish. Lacks a bit of a midpalate. Best from 2010 through 2014

Arneis Langhe 2008 – 87

Shows sliced apple and pear aromas, with hints of dried pineapple. Full-bodied, with a ripe tropical fruit flavor and good acidity. Drink now.

Barbera d'Alba 2007 – 86

Grapey and fruity, showing hints of earth on the nose. Medium-bodied, with a fresh citrus rind and earth finish. Drink now

Langhe Neh! 2007 – 85

Can smell the Nebbiolo in this, with plum and floral character. Medium-bodied, with fresh fruit and a plum skin and citrus aftertaste. Blend of Nebbiolo, Barbera, and Dolcetto. Drink now.

Nebbiolo Langhe 2008 – 84

Displays spice and earth character on the nose, with hints of berries. Medium-bodied, with simple fruit and a delicate finish. Drink now.

