

Il Barbaresco 2018

L'anno **2018** si è aperto con un lungo inverno che si è protratto fino a marzo con temperature inferiori alla media. **Il germogliamento, anche se un po' tardivo, è stato uniforme.** La primavera è proseguita con precipitazioni frequenti e temperature non elevate. Tra la fine del mese di maggio e l'inizio del mese di giugno vi è stato un periodo caratterizzato da abbondanti piogge, che hanno impegnato molto i viticoltori nella gestione del vigneto.

Lo sviluppo della stagione estiva è stato graduale ed a partire dalla metà di luglio le temperature si sono alzate sensibilmente, il che, accompagnato da un lungo periodo di bel tempo stabile, ha favorito la maturazione delle uve. **Il caldo è continuato per tutto settembre** e l'assenza di precipitazioni ha garantito un'ottima sanità del raccolto. **I vini ottenuti sono armonici,** di ottima bevibilità, buona struttura e colore: **la qualità e quantità delle sostanze fenoliche garantiscono un'ottima predisposizione all'invecchiamento.**

Barbaresco 2018

The year **2018** opened with a long winter that lasted until March with temperatures below average. **The germination, even if a little late, was uniform.** Spring continued with frequent rainfall and low temperatures. Between the end of May and the beginning of June, there was a period characterized by abundant rains, which involved a lot of winegrowers in managing the vineyard.

The development of the summer season was gradual and from mid-July the temperatures rose significantly, which, accompanied by a long period of stable good weather, favored the ripening of the grapes. The heat continued throughout September and the absence of rainfall ensured excellent health of the crop.

The wines obtained are harmonious, of excellent drinkability, good structure and color: **the quality and quantity of phenolic substances guarantee an excellent predisposition to aging.**



IL
Barbaresco
A TAVOLA

**Venerdì 10
Dicembre 2021**

**CENE CON DEGUSTAZIONI
ALLA CIECA DI
BARBARESCO DOCG 2018**

**DINNER WITH
BARBARESCO DOCG 2018
BLIND TASTING**



ENOTECA REGIONALE DEL BARBARESCO

Piazza del Municipio 1 - 12050 Barbaresco (CN) Piemonte

Cell +39 371 4696545 | Tel +39 0173 635251 | Mail enoteca@enotecadelbarbaresco.it

www.enotecadelbarbaresco.com

Seguici su



Venerdì 10 Dicembre torna Barbaresco a Tavola, evento giunto ormai alla **27ª edizione**. Anche quest'anno l'Enoteca Regionale del Barbaresco ha il piacere di presentare la nuova annata 2018 in collaborazione con i ristoranti della zona d'origine: **un'opportunità unica per degustare, abbinare e capire il Barbaresco 2018**.

La presentazione avverrà sotto forma di cene organizzate in contemporanea in tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa. In abbinamento alla cucina tipica del territorio, proposta secondo la creatività di ogni chef, durante la serata verranno **degustati una ventina di Barbaresco 2018 diversi rigorosamente alla cieca**: il modo migliore per comprendere l'annata nel suo insieme senza alcun condizionamento. **Soltanto al termine della cena saranno svelati i nomi dei produttori**.

Inoltre quest'anno, grazie ad un progetto di promozione di **Filiera corta** (PSR 2014/2020 Regione Piemonte sottomisura 16.4 annualità 2019), nel menù saranno inseriti alcuni prodotti tipici delle nostre aziende associate.

La prenotazione va effettuata direttamente ai ristoranti.

Friday 10th December, the restaurants in the production area of Barbaresco will welcome anyone who would like to spend a pleasant evening enjoying their specialties and the **Barbaresco 2018**. In every restaurant, it will be possible to taste about 20 different Barbaresco 2018 - dinner starts at 8.30 p.m. **A unique chance to taste and understand the new 2018 vintage**. The tasting will be blind and only **at the end of the dinner the names of the wineries will be revealed**. The Barbaresco tasted during the evening will be on selling at Enoteca Regionale del Barbaresco from the next day. Thanks to a Short Chain promotion project - Filiera Corta (PSR 2014/2020 Piedmont Region submeasure 16.4 year 2019), some typical products of our member companies will be included in the menu.

The prices include the full tasting of 20 different Barbaresco.

The reservation must be done directly to the restaurant.

Io
preferisco
il...
Barbaresco!

Collaborano con noi



FEASR Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali. Programma di sviluppo rurale 2014-2020 Sottomisura 16.4



REGIONE
PIEMONTE



Ristoranti

Inizio cene ore 20.30 // Dinner starts at 8.30 p.m

ANTINE'

Via Torino 16, Barbaresco

Tel. +39 0173 635294

www.antine.it

€ 130,00

CASA NICOLINI

Strada Nicolini Basso 34,

Barbaresco

Tel. +39 0173 638139

www.casanicolini.com

€ 68,00

RABAYA'

Strada della Stazione 12,

Barbaresco

Tel. +39 0173 635223

www.rabayaristorante.it

€ 60,00

TRATTORIA RISORGIMENTO

Viale Rimembranza 14, Treiso

Tel. +39 0173 638195

mvola@tiscalinet.it

€ 60,00

VICOLETTO

Via Bertero 6, Alba

Tel. +39 0173 363196

www.osteriadelvicoletto.com

€ 60,00

Ristorante elegante nel centro di Barbaresco, propone la cucina tipica di Langa, rinnovata in chiave moderna, e i piatti raffinati di ricerca dello chef.

Elegant restaurant in the center of Barbaresco, offers typical Langa cuisine, renewed in a modern key, and refined research dishes by chef.

Il ristorante propone piatti della tradizione locale in un ambiente accogliente. Dispone di splendido giardino con ampio dehor affacciato sulle colline di Barbaresco.

The restaurant offers traditional local dishes in a comfortable setting. It has a splendid garden with a large outdoor area overlooking the hills of Barbaresco.

Ristorante con cucina tipica di Langa, a pochi passi dal centro del paese. Regala una splendida vista sulle colline e sull'arco alpino.

Restaurant with typical Langa cuisine, a few steps from the town center. It offers a splendid view of the hills and the Alps.



TREISO

Trattoria tipica di Langa che Gioele e la sua famiglia gestiscono da ormai 29 anni. In un ambiente familiare, si propongono anche serate dedicate ai piatti più particolari della tradizione.

Typical Langa restaurant that Gioele and his family have been running for 29 years now. In a family atmosphere, evenings dedicated to the most particular traditional dishes are offered.

ALBA

L'Osteria del Vicoletto sorge nel centro storico di Alba, la cucina è legata al territorio, i sapori dei piatti tipici trovano risalto nella qualità delle materie prime e dall'amore per la cucina di Daniele e Matteo Sandri.

The Osteria del Vicoletto is located in the historic center of Alba, the cuisine is linked to the territory, the flavors of the typical dishes are highlighted in the quality of the raw materials and the love for cooking of Daniele and Matteo Sandri.