

MERUM

Die Zeitschrift für Wein und Olivenöl aus Italien

Die Merum-Redaktion verleiht:

La redazione di Merum assegna:

Cigliuti


für den Wein

per il vino

Barbaresco DOCG Serraboella 2009



Grüningen, den/li 28.02.2014


Andreas März, Chefredakteur/Caporedattore


Jobst von Volckamer, Redakteur/Redattore

♥ Recht guter Wein, im Moment der Verkostung aber nicht exzellent.
Vino buono, non eccellente al momento della degustazione

♥♥ Sehr schöner Wein, von dem wir gerne einen kleinen Vorrat im Keller hätten.
Vino molto buono, del quale vorremmo avere una piccola scorta in cantina

♥♥♥ Begeistender Wein, von dem kein Vorrat lange hält.
Vino entusiasmante, del quale nessuna scorta durerebbe a lungo



Vinternebbiolo

Januar og februar nyhetene: Få viner gjør seg bedre med litt modning enn de tanninrike vinene fra Barolo og Barbaresco. Her kommer årets første påfyll til kjelleren.

Bendik Dannevig Kristiansen

Publisert: 15.01.14 - 17:13 Endret: 15.01.14 - 17:13

Først på DNVinklubb:

2010

Nedbør og lave temperaturer resulterte i en lav avling i 2010. Haglstormer ødela deler av vinmarkene i Serralunga d'Alba i april, La Morra i mai og Barbaresco i juni. I midten av august kom tåken og regnværet som skapte frykt for råte. Men tåken lettet og september og oktober var både varm og tørr, noe som resulterte i gode forhold for den sent modnede nebbiolo.

2009

Stort snøfall i Alpene reddet årgangen fra å bli en plump og overekstrahert en. Flere av bøndene var bekymret etter en særdeles varm sommer, men vannreservene i fjellene bød på friskhet utover høsten og reddet syrestrukturen i vinene. De fleste vinene er svært attraktive, men noen eksemplarer kan være preget av varm frukt.

2008

Det regnet godt i løpet av våren og sommeren i Piemonte så mange var i ferd med å gi opp håpet om å lage gode viner. En tørr høst med varme dager og kjølige netter reddet imidlertid nebbiolo-druene og dermed de berømte Barolo- og Barbarescovinene. De tidlig modnede druene som barbera, dolcetto og moscato klarte seg ikke like godt. I tillegg må du ha kuttet godt i vinmarken for å sørge for at de druene som ble igjen fikk anledning til å modne ordentlig. Med andre ord en litt svak årgang, men hvor de som jobber godt i vinmarkene nok har laget gode Barolo- og Barbaresco-viner. Vinene er slanke og mineralske, de beste er klassiske og flotte viner.

2007

Som et resultat av en mild vinter og vår begynte innhøstingen så tidlig som i midten av august i Piemonte. Høyt sukkernivå på lik linje med årganger som 2003 førte til at produsentene hadde hastverk med å få druene i hus. Hagel og storm preget høsten, men da var allerede de fleste druene i hus. 2007 er nok ikke Piemontes år, men de gode produsentene vil nok likevel vise seg fra en bra side. Det som kjennetegner en nebbiolo fra 2007 er en flott tilgjengelighet og en sjarmerende sursøt frukt med moderate tanniner.

49700 Barbaresco Serraboella 2009

Cigliuti

Piemonte, Italia

Kroner 450,- bestilling

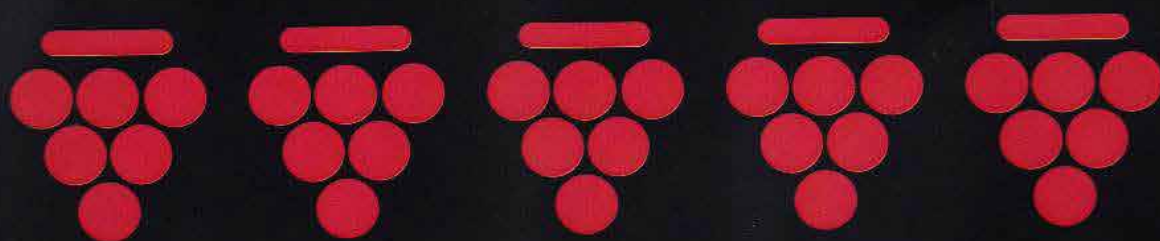
91 poeng

Moestue Grape Selections

Dufter av syrlige røde bær, steinfrukter, trøffel og nøtter. Syrlig og leskende frukt på smak med pen bitterhet og faste tanniner i finish. Drikk nå til 2020. Passer til lam. BDK

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA



CINQUE GRAPPOLI

2014

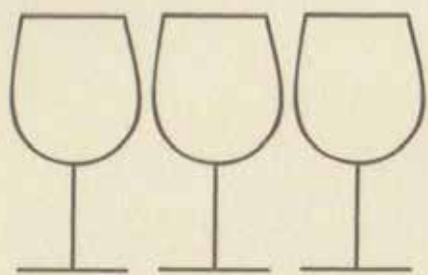
Abbiamo assegnato i 5 Grappoli, valutazione dell'Eccellenza, al Vino

Barbaresco Serraboella 2009
FRATELLI CIGLIUTI

BIBENDA

Il Direttore Franco M. Ricci

francorizzi



Gambero Rosso

2014

Vini d'Italia

tre bicchieri

Barbaresco Serraboella '09

F.Ili Cigliuti

vinous (92-94)_{pts}

F.lli Cigliuti 2009 Barbaresco Serraboella

Neive, Piedmont

Italy

Drinking window: 2014 - 2027

The 2009 Barbaresco Serraboella fleshes out beautifully on the mid-palate, with generous, radiant fruit and compelling richness. Here, too, Cigliuti has done a fabulous job of capturing the personality of the year while maintaining plenty of Nebbiolo typicity and structure. This is easily one of the best wines in what has turned out to be a challenging vintage for Barbaresco in general. The Serraboella was aged in a combination of 60% cask and 40% French oak barrique and tonneaux. Here, the style of the wine and vintage marries well with the oak.

— Antonio Galloni, October 2012

© 2013 Vinous Media

From Piemonte: 2009 and 2010 Barbaresco Plus Other New Releases (Oct 2012)

Release price
\$80.00

Grape Variety
NEBBIOLO

Importer
Indigenous Selections, Fort Lauderdale FL, tel. (954) 530-4021, www.indigenouselections.com; David Vincent Selection, Union, NJ, tel. (908) 397-9117, www.davidvincentselection.com; Bianco Rosso Imports, Seattle, WA, tel. (206) 781-0702, www.biancorossoimports.com

Producer
F.lli Cigliuti

Producer commentary

Cigliuti is one of the many small, family-run estates that embodies the finest of the artisan traditions of Piedmont. I found a lot to like in these current releases. The 2009 Barbareschi showed quite well, even though they had been bottled just prior to my visit. They are fresh, vibrant wines with lovely balance for the year. The 2010s are shaping up to be even better, but they are at least a year away from hitting the market. Claudia Cigliuti describes 2009 as a vintage with heavy snowfall in the winter and considerable rain during the spring. The summer was warmer than normal, which resulted in a slightly early harvest that started on September 8 and finished with the Nebbiolo being brought in between the 20th and 25th. Cigliuti makes two Barbareschi. The Vie Erte (formerly Vigne Erte) is aged in cask, while the Serraboella is aged 60% in cask and 40% in French oak.

[← back to reviews](#)

11ª EDIZIONE



Touring Club Italiano

Barbaresco Docg Serraboella 2009

Fratelli Cigliuti

Vino di eccellenza premiato con la **GOLDEN STAR** dalla guida *Vinibuoni d'Italia 2014*
per la qualità, la piacevolezza, la bevibilità e la corrispondenza vino vitigno territorio.

IL PRESIDENTE DEL TOURING CLUB ITALIANO
FRANCO ISEPPÌ


**Vini
Buoni**
d'Italia

IL CURATORE NAZIONALE DI VINIBUONI D'ITALIA
MARIO BUSSO

WineSpectator

tasting note

CIGLIUTI

Barbaresco Serraboella 2009

Score: 93

Release Price: \$80

Country: Italy

Issue: Apr 30, 2013

Meaty and earthy, this red lays cherry, licorice, leather and spice flavors on a chewy texture. Concentrated and dense, with tannins that compete with the sweet fruit on the long finish. Best from 2015 through 2027. 500 cases made. *—BS*