



La Cantina Villadoria è situata nel cuore delle Langhe all'interno della Tenuta Cappallotto. Vocata alla coltivazione dei vitigni autoctoni, come il Nebbiolo, da cui originano i migliori vini piemontesi. La famiglia Lanzavecchia, viticoltori da quattro generazioni, possiede l'intera azienda e conta su un personale preparato e dinamico. La Tenuta in Serralunga d'Alba si estende per 28 ettari, quasi interamente dedicati alla viticoltura.

Villadoria

Villadoria Sas

Loc. Cappallotto, 5 - 12050 Serralunga d'Alba (CN) - tel. 0173626211, 0173613494 fax 0173613482 - paola.lanzavecchia@villadoria.it - www.villadoria.it - Responsabili della produzione: Daniele Lanzavecchia (Titolare), Paola Lanzavecchia (Enologo), Marco Icardi (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1959 - Vini prodotti: 17 - ↑: 700.000 - Ettari: 18 - Uve/vini acquistati: 70% delle uve - 5: sì - ♦: sì

IL MIGLIOR VINO

Barbera D'Alba Superiore Almèi 2010

Consistenza: 32 - Equilibrio: 27 - Integrità: 30



Sensazioni: gran potenza e speziosità, gran ricchezza e fittezza da vertice. Poi al palato tannico e possente. Dote principe di questo vino la sontuosa consistenza della sua glicerinosa polpa. Quella densità visiva, olfattiva e gustativa che solo i campioni di concentrazione eccellente riescono impenetrabilmente, assai persistentemente a porgere. Massa che tocca estremamente viscosa e che, nonostante la potente

tannicità, porge gusto di morbidezza carezzevolmente avvertita. Il profumo propone dolcezza da frutto d'inossidato vigore, con nuances avvolgenti di visciola passa e vaniglia, da rosso di armoniosa pastosità estrattiva. E il suo nitido turgor residuo, vena più viva della sua intensa amarena.

Informazioni: lacktriangledown - lacktriangledown : B -

Impressioni del produttore: stappandolo un'ora prima e servendolo a 18° gradi si colgono alla perfezione il calore e la dolcezza in bocca enfatizzati dal giusto quantitativo di tannini nobili che persistono lungamente anche dopo la deglutizione lasciando nel retrogusto una sensazione di mirtillo e mora giustamente alcolici. Nulla pare lasciato al caso ma nulla snatura la polposa ricchezza naturale di queste uve che, quando così selezionate, continua a sorprendere.

GLI ALTRI VINI

Barolo 2008	IP: 87
C: 32 - E: 28 - I: 27 - 🛡 - 🐠: 100.000 - 🦁: Nebbio	10
BARBARESCO RISERVA 2006	IP: 86
C: 32 - E: 27 - I: 27 - 🛡	
DOLCETTO D'ALBA FURÈT 2011	IP: 85
C: 31 - E: 27 - I: 27 - ■ - M: 15.000 - ©: Dolcetto	
Moscato D'Asti 2011	IP: 85
C: 28 - E: 30 - I: 27 - ♥ - ♠: 4,000 - ♥: Moscato	
Barbaresco 2009	IP: 84
C: 31 - E: 27 - I: 26 -	The c
NEBBIOLO D'ALBA TEMPRÀ 2010	IP: 83
C: 31 - E: 26 - I: 26 - ■ - M: 6.000 - ♥: Nebbiolo	
GAVI 2011	IP: 83
C: 27 - E: 28 - I: 28 - □ - M: 15.000 - @: Cortese	lake I
LANGHE BIANCO GASIA 2011	IP: 81
C: 27 - E: 27 - I: 27 - □ - ♠: 4.000 - ♥: Chardonna	ay

Commento Conclusivo

Ottima la performance complessiva posta in luce dalla proposta di Villadoria. Un Langhe Bianco Gasia 2011 di bella fittezza e morbidezza, un Gavi 2011 di ancor più suadente rilucenza olfattiva. Di superiore suadenza speziata espressiva il Barbaresco 2009, con il Barbaresco Riserva 2006 e il Barolo 2008 che in consistenza si svelano maestosi, in morbidezza palatale suadentemente armoniosi. Limpido e ancor vivido il loro mentoso aroma. Vino del tasting il Barbera D'Alba Superiore Almèi 2010: qui la maestria enologica di trasformazione è addirittura eccellente. La novità ossidativa, la definizione in dolcezza della sua ciliegia nera, in aroma splendente. E la sua maestosa consistenza di insistenza e persistenza distillatamente avvolgente. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi: IP complessivo: 84,77 (+0,06%); QQT: 7,26 Indici complessivi: C: 30,11 - E: 27,44 - I: 27,22