BARBARESCO DOCG

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

Andamento climatico · Vinificazione · Profilo organolettico
Potenziale di invecchiamento · Finestra di consumo

@onlymywinetasting
Edizione 2026

La Regina delle Langhe

Il Barbaresco è il contrappunto elegante al Barolo: prodotto sempre con il Nebbiolo nelle Langhe cuneesi, ma in un territorio più ristretto e vocato all'espressione della finezza piuttosto che della potenza. Denominato 'Regina dei Vini', il Barbaresco DOCG comprende i comuni di Barbaresco, Neive, Treiso e parte di Alba, offrendo un profilo aromatico più floreale e tannini più setosi rispetto al cugino più celebre.

Questa guida analizza le ultime venti annate (2004–2023), con schede dettagliate su clima, caratteristiche organolettiche, potenziale evolutivo e indicazioni di consumo per ciascun millesimo.

Territorio e Specificità

Il Nebbiolo di Barbaresco cresce su suoli prevalentemente calcareo-argillosi di origine Tortoniana, più freschi e profondi rispetto a quelli di Serralunga. Questo determina tannini più fini, fioritura più precoce e un profilo aromatico dominato dalla rosa, dalla violetta e dalla ciliegia fresca. Le MGA (Menzioni Geografiche Aggiuntive) più celebri includono:

• Asili (Barbaresco) — eleganza assoluta, longevità straordinaria

• Rabajà (Barbaresco) — potenza e struttura, il più 'Barolo-like'

• Santo Stefano (Neive) — complessità e generosità aromatica

• Pajè (Barbaresco) — finezza e profumeria, cru di Angelo Gaja

• Marcarini e Currà (Neive) — profondità e longevità

Barolo vs Barbaresco: le differenze chiave

Pur condividendo lo stesso vitigno, Barolo e Barbaresco si differenziano per disciplinare e carattere: il Barbaresco ha affinamento minimo di 26 mesi (9 in legno) contro i 38 del Barolo (18 in legno); la Riserva è 52 mesi contro 62. Il risultato è un vino che si apre prima, esprime il lato floreale con più immediatezza e mostra tannini meno aggressivi, pur mantenendo acidità elevata e grande longevità nei grandi millesimi.

Come leggere la guida

Voto (100 punti): 95+ = eccezionale | 90–94 = ottima | 85–89 = buona | 80–84 = discreta.

Stelle (★): potenziale di invecchiamento. ★★★★★ = 20–50 anni | ★★★★ = 14–26 anni | ★★★ = 10–16 anni | ★★ = 7–12 anni.

Fase di consumo: stato attuale del vino sul mercato e finestra ideale di apertura.

Riepilogo delle Annate 2004–2023

Panoramica sinottica con voto, qualità, potenziale e fase di consumo attuale.

ANNATA	VOTO	QUALITÀ	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	88	DISCRETA	★★★☆☆	10–16 anni	Ancora in botte/barrique – Non in commercio
2022	86	DISCRETA	★★★☆☆	10–16 anni	Appena uscito – Prime etichette disponibili
2021	92	OTTIMA	★★★★☆	14–22 anni	In commercio – Ottimo ora e fino al 2035
2020	93	OTTIMA	★★★★★	16–26 anni	In commercio – Ideale dalla fine degli anni '20
2019	96	ECCEZIONALE	★★★★★	20–35 anni	In commercio – Non aprire prima del 2026
2018	90	BUONA	★★★☆☆	10–16 anni	In commercio – Già godibile
2017	88	DISCRETA	★★★☆☆	10–16 anni	In commercio – A punto ora
2016	97	LEGGENDARIA	★★★★★	25–45 anni	In commercio – Non aprire prima del 2028
2015	93	OTTIMA	★★★★☆	14–24 anni	In commercio – Finestra ottimale 2024–2030
2014	82	DIFFICILE	★★☆☆☆	7–12 anni	In commercio – Consumare entro 2026
2013	94	OTTIMA	★★★★★	18–28 anni	In commercio – Apice dal 2025 in poi
2012	91	BUONA	★★★★☆	14–22 anni	In commercio – Ottima apertura 2024–2028
2011	87	DISCRETA	★★★☆☆	10–16 anni	In commercio – Bevibile ora, non oltre 2027
2010	97	LEGGENDARIA	★★★★★	22–40 anni	In commercio – Non aprire prima del 2025–2027
2009	91	BUONA	★★★★☆	12–20 anni	In commercio – Finestra buona 2024–2028
2008	93	OTTIMA	★★★★★	18–30 anni	In commercio – Apice tra 2025 e 2032
2007	90	BUONA	★★★☆☆	12–18 anni	In commercio – Fase ottimale ora
2006	95	ECCEZIONALE	★★★★★	18–32 anni	In commercio – Finestra eccellente 2024–2032
2005	89	BUONA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio – Consumare entro 2028
2004	95	ECCEZIONALE	★★★★★	18–32 anni	In commercio – Apice assoluto 2024–2030

Schede Dettagliate per Annata

Analisi climatica, organolettica e indicazioni di consumo per ciascun millesimo.

2023 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

Ancora in botte/barrique – Non in commercio

Andamento Climatico	Primavera irregolare con piogge abbondanti e poi siccità estiva. Settembre fresco e ventilato ha favorito la maturazione finale. Vendemmia tardiva in condizioni sanitarie buone.
Vinificazione & Carattere	Vini freschi, floreali, con tannini meno severi del solito. Buona acidità naturale. Il Barbaresco esprime la sua vena elegante più che quella strutturale.
Profilo Organolettico	Rubino brillante, rosa, ciliegia fresca, note di melagrana. Bocca agile, tannini vellutati, finale fragrante.

2022 DISCRETA 86/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

Appena uscito – Prime etichette disponibili

Andamento Climatico	Siccità record estiva, caldo estremo a luglio-agosto. Settembre ha parzialmente compensato con temperature più miti. Annata segnata dallo stress idrico del Nebbiolo.
Vinificazione & Carattere	Vini concentrati, con alcol elevato e acidità contenuta. Tannini non sempre integrati. Più immediati nel frutto, meno verticali nell'eleganza classica.
Profilo Organolettico	Rubino cupo, prugna matura, mora, spezie dolci, nota alcolica presente. Corpo pieno, uscita morbida.

2021 OTTIMA 92/100

★★★★☆ *Potenziale: 14–22 anni*

In commercio – Ottimo ora e fino al 2035

Andamento Climatico	Annata equilibrata con piogge ben distribuite, estate calda ma non estrema. Escursioni termiche settembrine ideali per il Nebbiolo di Neive e Treiso.
Vinificazione & Carattere	Grande precisione varietale. Tannini fini, acidità cristallina, frutto vivace. Profilo floreale intenso, autentica espressione del Barbaresco più elegante.
Profilo Organolettico	Rubino luminoso, violetta, rosa, ciliegia Marasca, tocchi di cardamomo. Bocca precisa, slanciata, finale lungo.

2020 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 16–26 anni*

⊙ *In commercio – Ideale dalla fine degli anni '20*

Andamento Climatico	Annata di grande qualità. Inverno secco, estate calda con notti fresche nelle Langhe settentrionali. Settembre magnifico con escursioni di 14–17°C.
Vinificazione & Carattere	Vini di ottima concentrazione e finezza. Il Barbaresco esprime qui la sua vena più aristocratica: tannini maturi, acidità precisa, bouquet complesso.
Profilo Organolettico	Granato con riflessi rubini, rosa e violetta, ciliegia nera, noce moscata. Bocca piena ma elegante, lunghissimo finale speziato.

2019 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

⊙ *In commercio – Non aprire prima del 2026*

Andamento Climatico	Annata straordinaria, gemella del Barolo 2019. Estate calda con precipitazioni strategiche. Settembre-ottobre perfetti: escursioni termiche di 15–18°C garantirono maturazione impeccabile.
Vinificazione & Carattere	Vini monumentali per il Barbaresco. Complessità aromatica rarissima, struttura imponente bilanciata da freschezza elettrica. Annata del decennio.
Profilo Organolettico	Granato brillante, naso di straordinaria finezza: rosa canina, viola, ciliegia selvatica, tabacco dolce, catrame, spezie orientali. Bocca maestosa e lunga.

2018 BUONA 90/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

⊙ *In commercio – Già godibile*

Andamento Climatico	Primavera piovosa, estate regolare con qualche irregolarità a settembre. La selezione in vigna fu determinante. Produttori attenti hanno ottenuto risultati eccellenti.
Vinificazione & Carattere	Vini di buona eleganza, con frutto fresco, tannini non aggressivi e media struttura. Più leggeri dei grandi millesimi ma con piacevolezza immediata.
Profilo Organolettico	Rubino brillante, fragola, fiori rossi, erbe aromatiche, lieve nota erbacea. Bocca fresca, tannini sottili, finale fruttato.

2017 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

⊙ *In commercio – A punto ora*

Andamento Climatico	Siccità marcata, estate torrida. Il Nebbiolo ha subito stress idrico in alcuni vigneti. Vendemmia precoce. Annata controversa ma con punte di interesse.

Vinificazione & Carattere	Stile atipico: vini morbidi, rotondi, frutto maturo quasi esotico. Acidità contenuta. Più immediati e accessibili, lontani dal profilo classico.
Profilo Organolettico	Rubino scuro, susina, mirtillo maturo, cacao, liquirizia. Corpo generoso, tannini vellutati, finale speziato.

2016 LEGGENDARIA 97/100

★★★★★ *Potenziale: 25–45 anni*

In commercio – Non aprire prima del 2028

Andamento Climatico	Annata leggendaria, riconosciuta come una delle più grandi di sempre. Perfetta alternanza di caldo e fresco, ottobre da manuale. Unanime consenso della critica internazionale.
Vinificazione & Carattere	Vini di suprema eleganza e longevità assoluta. Tannini perfettamente integrati, acidità cristallina e verticale, frutto puro e profondo. Il Barbaresco nella sua forma ideale.
Profilo Organolettico	Granato luminoso con unghia aranciata nei più evoluti. Naso archetipico: rosa secca, viola, ciliegia selvatica, radice di liquirizia, spezie fini, catrame. Bocca maestosa.

2015 OTTIMA 93/100

★★★★☆ *Potenziale: 14–24 anni*

In commercio – Finestra ottimale 2024–2030

Andamento Climatico	Annata calda e solare, estate prolungata con siccità moderata. Concentrazione elevata. Maturazione fenolica eccellente, anticipata rispetto alla media.
Vinificazione & Carattere	Vini opulenti, ricchi, con tannini maturi e morbidi. Stile più moderno, piacevoli già relativamente presto. Ottima complessità aromatica.
Profilo Organolettico	Granato profondo, prugna, mora, confettura di ciliegie, cioccolato fondente, chiodi di garofano. Bocca avvolgente, potente ma equilibrata.

2014 DIFFICILE 82/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 7–12 anni*

In commercio – Consumare entro 2026

Andamento Climatico	Annata difficile: piogge persistenti e tardive, problemi sanitari diffusi. Selezione vigorosa in vigna imprescindibile. Anno della sopravvivenza per molti.
Vinificazione & Carattere	Vini generalmente leggeri, diluititi. I produttori più rigorosi hanno salvato qualcosa. Struttura limitata, frutto fresco ma poco profondo.
Profilo Organolettico	Rubino tenue, fragola, lampone, note erbacee. Corpo esile, tannini discreti, finale breve.

2013 OTTIMA 94/100

★★★★★ *Potenziale: 18–28 anni*

⊙ *In commercio – Apice dal 2025 in poi*

Andamento Climatico	Annata classica di grande statura. Primavera fresca, estate equilibrata, ottobre magnifico. Vendemmia tardiva in condizioni ottimali: il Nebbiolo al massimo.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande finezza tradizionale. Struttura imponente, acidità vibrante, tannini austeri e longevi. Evoluzione lenta e aristocratica, tipica del Barbaresco storico.
Profilo Organolettico	Granato con riflessi rubini. Naso raffinato: rosa, geranio, ciliegia aspra, humus, liquirizia, tocchi di tabacco. Bocca severa e verticale, lunghissima.

2012 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 14–22 anni*

⊙ *In commercio – Ottima apertura 2024–2028*

Andamento Climatico	Estate calda con siccità luglio-agosto, settembre con piogge bilancianti. Vendemmia nella seconda metà di ottobre. Buona concentrazione con freschezza conservata.
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi con buona acidità. Profilo aromatico generoso, tannini presenti ma non duri. Ottimo equilibrio tra potenza e finezza.
Profilo Organolettico	Granato intenso, frutti rossi maturi, note balsamiche, chiodi di garofano, terra umida. Bocca densa con buona tensione acida.

2011 DISCRETA 87/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

⊙ *In commercio – Bevibile ora, non oltre 2027*

Andamento Climatico	Annata calda e anticipata, estate secca con stress termico. Vendemmia precoce. Il Nebbiolo ha mostrato maturazione accelerata, con perdita parziale di freschezza.
Vinificazione & Carattere	Vini atipici, con frutto maturo e tannini rotondi. Mancano la freschezza e la nitidezza floreale distintiva del Barbaresco nei grandi anni.
Profilo Organolettico	Granato scuro, confettura di ciliegia nera, vaniglia, spezie dolci, cacao. Bocca morbida, facile, tannini vellutati.

2010 LEGGENDARIA 97/100

★★★★★ *Potenziale: 22–40 anni*

⊙ *In commercio – Non aprire prima del 2025–2027*

Andamento Climatico	Annata straordinaria, pari alla 2016. Inverno freddo, primavera mite, estate perfetta. Settembre-ottobre ideali con escursioni termiche record. Una delle vendemmie del secolo.
Vinificazione & Carattere	Vini archetipici: austeri, fini, infinitamente longevi. Acidità brillante, tannini serici, struttura imponente. Espressione pura e verticale del Nebbiolo di Barbaresco.
Profilo Organolettico	Granato brillante, unghia aranciata nei più evoluti. Rosa secca, catrame, tabacco Kentucky, spezie orientali, ciliegia selvatica, tartufo bianco.

2009 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 12–20 anni*

In commercio – Finestra buona 2024–2028

Andamento Climatico	Estate molto calda, siccità marcata, vendemmia anticipata. Annata solare che ha dato vini concentrati e piacevoli, dal carattere più estroverso del solito.
Vinificazione & Carattere	Vini potenti, con frutto nero maturo e tannini vellutati. Meno acidità del normale ma grande godibilità. Ottimi per chi ama lo stile internazionale.
Profilo Organolettico	Rubino cupo, mora, prugna secca, caffè, cioccolato amaro. Bocca potente e avvolgente, caldo persistente.

2008 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 18–30 anni*

In commercio – Apice tra 2025 e 2032

Andamento Climatico	Estate fresca e piovosa, ottobre magnifico con vendemmia tardiva. Stile classico per eccellenza. Escursioni termiche ideali per preservare aromi e acidità.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande eleganza, acidità spiccata, tannini fini e longevi. Profilo autentico del Barbaresco tradizionale. Evoluzione lenta e rigorosa.
Profilo Organolettico	Granato trasparente, rosa canina, violetta, ciliegia cruda, tabacco biondo, spezie fini. Bocca nervosa ed elegante, lunghissima persistenza.

2007 BUONA 90/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–18 anni*

In commercio – Fase ottimale ora

Andamento Climatico	Annata mite e anticipata. Estate calda con qualche pioggia bilanciante. Vendemmia regolare con frutto di buona maturità. Risultati omogenei.
Vinificazione & Carattere	Vini rotondi e piacevoli, con buon equilibrio e accessibilità precoce. Meno austerità classica, ma frutto generoso e tannini integrati.
Profilo Organolettico	Rubino vivo, ciliegia, fiori rossi, spezie dolci. Bocca morbida, tannini levigati, finale piacevole.

2006 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 18–32 anni*

In commercio – Finestra eccellente 2024–2032

Andamento Climatico	Annata quasi perfetta. Estate calda e siccitosa, ottobre magnifico con escursioni termiche notevoli. Tra i grandi millesimi del Barbaresco moderno.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande statura: struttura solida, acidità vibrante, complessità aromatica profonda. Tannini nobili, progressione infinita nel bicchiere.
Profilo Organolettico	Granato profondo, sfumature aranciate. Rosa appassita, catrame, cioccolato amaro, cannella, tabacco da pipa. Bocca potente e raffinata insieme.

2005 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–18 anni*

In commercio – Consumare entro 2028

Andamento Climatico	Annata classica con qualche incertezza estiva recuperata in settembre. Risultati buoni con punte eccellenti nelle MGA più vocate di Neive e Treiso.
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti, struttura media, frutto preciso e tannini raffinati. Meno concentrazione rispetto alle grandi annate, ma piacevolezza e autenticità.
Profilo Organolettico	Rubino granato, fiori rossi, ciliegia, note erbacee delicate, sfumature speziate. Bocca armonica, bevibilità elevata.

2004 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 18–32 anni*

In commercio – Apice assoluto 2024–2030

Andamento Climatico	Annata di grande tradizione. Estate calda bilanciata da notti fresche, ottobre da manuale. Perfetto equilibrio tra maturità fenolica e freschezza acida.
Vinificazione & Carattere	Vini classici: tannini fini e persistenti, acidità verticale, frutto cristallino. Evoluzione maestosa, oggi all'apice assoluto. Tradizione Barbaresco al massimo.
Profilo Organolettico	Granato con toni aranciati. Profondità straordinaria: rosa secca, catrame fine, cannella, noce moscata, humus, radice di liquirizia.

Note di Degustazione e Abbinamenti

I Produttori Storici del Barbaresco

La storia del Barbaresco moderno è inseparabile da alcuni nomi fondamentali:

• Angelo Gaja — ha rivoluzionato il Barbaresco negli anni '60–70 con tecniche moderne e vignerons singolari come Sorì Tildìn, Sorì San Lorenzo e Costa Russi.

• Bruno Giacosa — il 'Vignaiolo del Secolo': i suoi Barbaresco di Santo Stefano sono tra i vini più grandi d'Italia.

• Produttori del Barbaresco (cantina sociale) — fondata nel 1958, produce cru di altissimo livello con un rapporto qualità-prezzo ineguagliabile.

• Roagna, Marchesi di Grésy, La Spinetta, Paitin, Cigliuti — nomi che esprimono la ricchezza e la varietà di questo piccolo ma straordinario territorio.

Il Profilo Aromatico del Barbaresco

Il Barbaresco evolve attraverso tre fasi aromatiche distinte:

Giovinezza (0–8 anni): rosa fresca, violetta, ciliegia cruda, lampone, erbe aromatiche. Tannini spigolosi, acidità evidente, chiusura talvolta reticente.

Maturità (8–20 anni): rosa secca, catrame, tabacco biondo, humus, funghi, tartufo bianco, spezie fini (cannella, cardamomo), cuoio. Il punto d'oro del Barbaresco classico.

Evoluzione (20+ anni): note balsamiche, arancio candito, potpourri, incenso, china, radici. Nei grandi millesimi (2016, 2010) la complessità è semplicemente straordinaria.

Il Servizio del Barbaresco

Temperatura di servizio: 17–19°C. Rispetto al Barolo, il Barbaresco tollera una temperatura leggermente più bassa che ne esalta il profilo floreale.

Decantazione: consigliata per i vini giovani (meno di 12 anni), almeno 1–2 ore. Per le grandi Riserve in evoluzione, preferire la caraffa dolce o il semplice stappaggio anticipato.

Calice: ampio bordo a tulipano, come per il Barolo. Il vetro sottile esalta la delicatezza aromatica del Nebbiolo.

Abbinamenti Gastronomici

Il Barbaresco, più morbido del Barolo da giovane, offre abbinamenti gastronomici di raffinata eleganza piemontese:

• Tajarin al ragù di vitello o coniglio — La pasta all'uovo delle Langhe è l'abbinamento naturale.

• Agnolotti del plin al sugo d'arrosto — Grasso e sapidità controbilanciano i tannini del Nebbiolo.

• Faraona arrosto con castagne — La complessità del Barbaresco maturo esalta questo piatto.

• Tartufo bianco d'Alba — Abbinamento sublime, specialmente con Barbaresco di 10–15 anni.

• Formaggi a pasta dura piemontesi — Castelmagno, Bra d'alpeggio, Robiola di Roccaverano affinata.

• Filetto di manzo al sale grosso — La classicità del taglio si sposa con l'eleganza del vino.

• Funghi porcini trifolati — Le note terrose del Barbaresco maturo trovano un eco naturale.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Barbaresco DOCG Vintage Guide