BAROLO DOCG

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

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

@onlymywinetasting

Edizione 2026

Il Re dei Vini Italiani

Il Barolo è, senza dubbio alcuno, il vino rosso più iconico d'Italia. Prodotto nelle Langhe piemontesi con il vitigno Nebbiolo, rappresenta l'espressione massima di un territorio che non ha eguali nel mondo enologico. Denominato 'Re dei Vini e Vino dei Re' già nell'Ottocento, il Barolo DOCG unisce potenza tannica, complessità aromatica e longevità straordinaria in un equilibrio che sfida il tempo.

Questa guida analizza le ultime venti annate (2004–2023), offrendo per ciascuna un quadro dettagliato del clima, delle caratteristiche organolettiche, del potenziale evolutivo e delle indicazioni di consumo.

Il Territorio e il Vitigno

Il Nebbiolo, cuore del Barolo, è uno dei vitigni a maturazione più tardiva d'Italia. Le sue bucce spesse donano tannini potenti; la sua acidità naturale garantisce longevità. Le DOCG si estende su undici comuni nelle Langhe (CN), tra cui Barolo, La Morra, Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Monforte d'Alba, ciascuno con caratteristiche pedologiche uniche:

• Suoli calcareo-argillosi Elveziani (Serralunga, Castiglione) → vini potenti, longevi, tardivi

• Suoli Tortoniani con marne e arenarie (La Morra, Barolo) → vini più eleganti, floreali, precoci

Come Leggere la Guida

Voto (100 punti): scala internazionale dove 95+ = eccezionale, 90-94 = ottima, 85-89 = buona/molto buona, 80-84 = discreta.

Stelle (★): indicano il potenziale di invecchiamento. ★★★★★ = vino da 20–50 anni | ★★★★ = 15–25 anni | ★★★ = 10–18 anni | ★★ = 8–14 anni.

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

Riepilogo delle Annate 2004–2023

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

ANNATA	VOTO	QUALITÀ	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	88	DISCRETA	★★★☆☆	12–18 anni	Ancora in botte/barrique – Non in commercio
2022	87	DISCRETA	★★★☆☆	12–20 anni	Appena uscito – Solo prime uscite
2021	97	LEGGENDARIA	★★★★★	20–35 anni	In commercio – Non aprire prima del 2027–2028. Riserve: dopo il 2030
2020	93	OTTIMA	★★★★★	18–28 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	★★★☆☆	12–18 anni	In commercio – Già godibile
2017	89	BUONA	★★★☆☆	10–16 anni	In commercio – Già a punto
2016	98	LEGGENDARIA	★★★★★	25–50 anni	In commercio – Non aprire prima del 2030
2015	94	OTTIMA	★★★★☆	15–25 anni	In commercio – Buona finestra di consumo 2024–2030
2014	83	DIFFICILE	★★☆☆☆	8–14 anni	In commercio – Consumare entro 2027
2013	93	OTTIMA	★★★★★	20–30 anni	In commercio – Ideale dal 2025 in poi
2012	91	BUONA	★★★★☆	15–22 anni	In commercio – Ottima apertura 2024–2028
2011	88	DISCRETA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio – Bevibile ora
2010	97	LEGGENDARIA	★★★★★	25–45 anni	In commercio – Non aprire prima del 2025–2027
2009	92	OTTIMA	★★★★☆	12–22 anni	In commercio – Buona finestra 2024–2029
2008	93	OTTIMA	★★★★★	18–30 anni	In commercio – Apice tra 2025 e 2032
2007	91	BUONA	★★★☆☆	12–18 anni	In commercio – Fase ottimale ora
2006	96	ECCEZIONALE	★★★★★	20–35 anni	In commercio – Finestra eccellente 2024–2032
2005	90	BUONA	★★★☆☆	10–18 anni	In commercio – Consumare entro 2028
2004	95	ECCEZIONALE	★★★★★	20–35 anni	In commercio – Apice assoluto tra 2024 e 2030

Schede Dettagliate per Annata

Ogni annata è analizzata nel dettaglio climatico, nella caratterizzazione organolettica e nelle indicazioni di consumo.

2023 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–18 anni*

⊙ Ancora in botte/barrique – Non in commercio

Andamento Climatico	Primavera piovosa con ritardi vegetativi, estate calda e siccitosa a tratti, settembre favorevole con escursioni termiche. Vendemmia tardiva ma positiva.
Vinificazione & Carattere	Vini di buona struttura con acidità fresca. Il Nebbiolo ha mostrato resilienza. Tannini presenti ma non aggressivi, frutto vivace.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente, note di ciliegia, lampone, violetta. Bocca fresca, tannini setosi, finale speziato.

2022 DISCRETA 87/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–20 anni*

⊙ Appena uscito – Solo prime uscite

Andamento Climatico	Anno siccitoso tra i più secchi degli ultimi decenni. Caldo estremo in luglio-agosto con punte record. Settembre fresco ha parzialmente compensato.
Vinificazione & Carattere	Vini concentrati, con alcol elevato e tannini marcati. Acidità più bassa del normale. Stile potente ma talvolta squilibrato.
Profilo Organolettico	Rubino cupo, frutto maturo nero (prugna, mora), note balsamiche e speziate. Corpo importante, calore evidente.

2021 LEGGENDARIA 97/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

⊙ In commercio – Non aprire prima del 2027–2028. Riserve: dopo il 2030

Andamento Climatico	Annata leggendaria, unanimemente considerata tra le migliori del secolo. Inverno con abbondanti nevicate (riserva idrica ottimale), primavera con gelate tardive poi recuperata, estate regolare con scarse precipitazioni. Il fattore decisivo: dalle ultime settimane di settembre importanti escursioni termiche, giornate terse e tramontana da nord hanno concentrato polifenoli e acidità, garantendo maturazione fenolica perfetta. Acini piccoli, bucce spesse, sanita eccellente.
Vinificazione & Carattere	Vini di struttura e potenza straordinarie, con alcol perfettamente bilanciato e frutto maturo senza eccessi. Tannini fitti, maturi e integrati, acidita cristallina. Caratteristica piu sorprendente: trasparenza territoriale assoluta — ogni Barolo racconta il suo comune con nitidezza raramente vista. Annata definita dalla critica come la piu didattica per purezza espressiva del Nebbiolo e del terroir.
Profilo Organolettico	Granato brillante con luminosita interna. Naso di grande complessita stratificata: rosa, violetta, ciliegia selvatica, lampone, spezie fini, tabacco, note balsamiche. Bocca di equilibrio armonico — potenza, tannino, freschezza e frutto in proporzione perfetta.

	Persistenza lunghissima. Gia piacevole da giovane ma con grandissima prospettiva evolutiva.

2020 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 18–28 anni*

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

Andamento Climatico	Annata di grande qualità. Inverno secco, primavera regolare, estate calda con notti fresche. Settembre perfetto con escursioni di 15–18°C.
Vinificazione & Carattere	Vini di ottima concentrazione e finezza aromatica. Tannini maturi e setosi, acidità ben calibrata. Grande potenziale evolutivo.
Profilo Organolettico	Rosso granato luminoso, bouquet di rosa, viola, ciliegia Marasca. Bocca piena ma elegante, finale lungo e complesso.

2019 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

⊙ *In commercio – Non aprire prima del 2026*

Andamento Climatico	Annata eccezionale. Estate calda ma con precipitazioni strategiche. Settembre e ottobre da manuale: fresche notti e giornate assolate garantirono maturazione perfetta.
Vinificazione & Carattere	Vini monumentali, ricchezza estrattiva associata a freschezza rara. Tannini integrati, acidità vibrante. Annata del decennio per molti produttori.
Profilo Organolettico	Granato profondo con unghia aranciata nei vini evoluti. Rosa secca, catrame, spezie orientali, tabacco Kentucky, ciliegia nera.

2018 BUONA 90/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–18 anni*

⊙ *In commercio – Già godibile*

Andamento Climatico	Annata piovosa in primavera, estate regolare, settembre con qualche irregolarità. Selezione in vigna fondamentale. Chi ha lavorato bene ha ottenuto ottimi risultati.
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti, con frutto fresco e tannini non troppo aggressivi. Meno concentrazione rispetto alle annate solari, ma bevibilità notevole.
Profilo Organolettico	Rubino chiaro, fiori rossi, frutti di bosco freschi, erbe aromatiche. Bocca di medio corpo, finale fresco.

2017 BUONA 89/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–16 anni*

⊙ In commercio – Già a punto

Andamento Climatico	Siccità marcata, estate torida con stress idrico del vigneto. Maturazione accelerata, vendemmia precoce. Annata controversa ma con picchi qualitativi interessanti.
Vinificazione & Carattere	Stile non tradizionale: vini rotondi, morbidi, con frutto quasi esotico. Acidità contenuta. Più accessibili da giovani.
Profilo Organolettico	Rubino scuro, frutto maturo (susina, mirtillo), note di tabacco e liquirizia. Corpo generoso, tannini vellutati.

2016 LEGGENDARIA 98/100

★★★★★ *Potenziale: 25–50 anni*

⊙ In commercio – Non aprire prima del 2030

Andamento Climatico	Annata leggendaria. Perfetta alternanza di piogge e calore, settembre fresco e asciutto. Considerata da molti la migliore annata del 21° secolo.
Vinificazione & Carattere	Vini di suprema eleganza e longevità straordinaria. Tannini perfettamente integrati, acidità cristallina, frutto purissimo. Classica per eccellenza.
Profilo Organolettico	Granato brillante con sfumature carminio. Naso di rara complessità: rosa canina, viola, ciliegia, spezie fini, catrame, tabacco da pipa. Bocca maestosa.

2015 OTTIMA 94/100

★★★★☆ *Potenziale: 15–25 anni*

⊙ In commercio – Buona finestra di consumo 2024–2030

Andamento Climatico	Annata calda e asciutta, con estate prolungata e siccità a tratti. Vendemmia precoce di fine settembre. Concentrazione elevata.
Vinificazione & Carattere	Vini opulenti, ricchi, con carattere solare. Tannini maturi e morbidi, finale lungo. Stile più moderno, piacevoli già relativamente giovani.
Profilo Organolettico	Rubino-granato profondo. Prugna, mora, confettura di ciliegie, cioccolato fondente, spezie. Bocca avvolgente e piena.

2014 DIFFICILE 83/100

★★☆☆☆ *Potenziale: 8–14 anni*

⊙ In commercio – Consumare entro 2027

Andamento Climatico	Annata difficile: piogge abbondanti e tardive, raccolta complicata da problemi sanitari. Grandi disparità tra produttori. Richiede severa selezione dei produttori.
Vinificazione & Carattere	Vini generalmente leggeri, con frutto fresco ma struttura limitata. I migliori produttori hanno estratto ottimi risultati da selezioni rigorose.

Profilo Organolettico	Rubino chiaro, fragola, lampone, note erbacee. Corpo snello, tannini discreti, finale breve.

2013 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 20–30 anni*

In commercio – Ideale dal 2025 in poi

Andamento Climatico	Primavera fresca, estate equilibrata, ottobre magnifico. Vendemmia tardiva in condizioni ideali. Annata classica di grande statura.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande finezza e tradizione. Struttura imponente, acidità vibrante, tannini austeri e longevi. Evoluzione lenta e aristocratica.
Profilo Organolettico	Granato con riflessi rubini. Naso elegante di rosa, geranio, ciliegia aspra, liquirizia e note terrose. Bocca severa, verticale, lunghissima.

2012 BUONA 91/100

★★★★☆ *Potenziale: 15–22 anni*

In commercio – Ottima apertura 2024–2028

Andamento Climatico	Estate calda, siccità luglio-agosto, settembre con piogge provvidenziali. Vendemmia nella seconda metà di ottobre con buone condizioni.
Vinificazione & Carattere	Vini ricchi e concentrati con buona acidità. Equilibrio tra potenza e freschezza. Profilo aromatico generoso.
Profilo Organolettico	Rubino-granato intenso, frutti neri, note balsamiche, chiodi di garofano, terra umida. Bocca densa ma con tensione.

2011 DISCRETA 88/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–18 anni*

In commercio – Bevibile ora

Andamento Climatico	Annata calda e anticipata. Estate secca intensa, vendemmia precoce. Nebbiolo ha sofferto dello stress termico. Vini atipici nel profilo.
Vinificazione & Carattere	Stile moderno e maturo, frutto concentrato. Mancano un po' la freschezza tipica del Nebbiolo e la nitidezza aromatica.
Profilo Organolettico	Granato scuro, frutto maturo, composta di ciliegie nere, vaniglia, spezie dolci. Bocca morbida, tannini rotondi.

2010 LEGGENDARIA 97/100

★★★★★ *Potenziale: 25–45 anni*

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

Andamento Climatico	Annata straordinaria, spesso citata con la 2016. Inverno freddo, primavera mite, estate con piogge regolari, settembre-ottobre ideali. Perfezione climatica.
Vinificazione & Carattere	Vini archetipici del Barolo: austeri, complessi, longevi. Tannini fini e serrati, acidità brillante. Espressione pura del Nebbiolo.
Profilo Organolettico	Granato con unghia aranciata. Naso di straordinaria complessità: rosa, catrame, tabacco, spezie orientali, terra rossa, ciliegia selvatica.

2009 OTTIMA 92/100

★★★★☆ *Potenziale: 12–22 anni*

⊙ *In commercio – Buona finestra 2024–2029*

Andamento Climatico	Estate molto calda, siccità marcata. Vendemmia anticipata di 2–3 settimane. Annata solare che ha prodotto vini concentrati e di carattere.
Vinificazione & Carattere	Vini opulenti, potenti, con frutto maturo e tannini vellutati. Meno tradizionali ma di grande godibilità. Ottimi per appassionati dello stile moderno.
Profilo Organolettico	Rubino cupo, mora, prugna secca, cioccolato, caffè. Bocca potente e avvolgente, alcol presente.

2008 OTTIMA 93/100

★★★★★ *Potenziale: 18–30 anni*

⊙ *In commercio – Apice tra 2025 e 2032*

Andamento Climatico	Annata fresca e piovosa in estate, con ottobre eccellente. Vendemmia tardiva in condizioni ideali. Stile classico e raffinato.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande eleganza, con acidità spiccata e tannini fini. Evoluzione lenta. Espressione autentica del territorio.
Profilo Organolettico	Granato trasparente, rosa, violetta, ciliegia cruda, spezie fini, tabacco biondo. Bocca elegante, nervosa, lunghissima.

2007 BUONA 91/100

★★★☆☆ *Potenziale: 12–18 anni*

⊙ *In commercio – Fase ottimale ora*

Andamento Climatico	Annata mite e anticipata. Estate calda ma con qualche pioggia bilanciante. Vendemmia regolare, frutto di buona maturità.
Vinificazione & Carattere	Vini rotondi e piacevoli, con buon equilibrio. Meno austerità del classico Barolo, più accessibili in gioventù.

Profilo Organolettico	Rubino vivo, ciliegie, fiori rossi, spezie. Bocca morbida, frutto generoso, tannini integrati.

2006 ECCEZIONALE 96/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

In commercio – Finestra eccellente 2024–2032

Andamento Climatico	Annata quasi perfetta. Estate calda e siccitosa, ottobre magnifico con escursioni termiche notevoli. Uno dei grandi millésimes del Barolo moderno.
Vinificazione & Carattere	Vini di grande statura: struttura imponente, acidità vibrante, complessità aromatica profonda. Tannini nobili e ben integrati.
Profilo Organolettico	Granato profondo con sfumature aranciate. Profumo di rosa appassita, catrame, cioccolato amaro, cannella, tabacco da pipa.

2005 BUONA 90/100

★★★☆☆ *Potenziale: 10–18 anni*

In commercio – Consumare entro 2028

Andamento Climatico	Annata classica con qualche incertezza estiva recuperata in settembre. Discreta qualità media, con punte eccellenti nelle migliori posizioni.
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti con struttura media, frutto preciso e tannini raffinati. Più leggeri rispetto alle grandi annate, ma piacevoli.
Profilo Organolettico	Rubino granato, fiori rossi, ciliegia, note erbacee delicate, sfumature speziate. Bocca armonica e bevibile.

2004 ECCEZIONALE 95/100

★★★★★ *Potenziale: 20–35 anni*

In commercio – Apice assoluto tra 2024 e 2030

Andamento Climatico	Annata di grande tradizione. Estate calda bilanciata da notti fresche, ottobre ideale. Perfetto equilibrio tra maturità fenolica e freschezza acida.
Vinificazione & Carattere	Vini classici per eccellenza: severità tannica, acidità verticale, frutto cristallino. Evoluzione maestosa, oggi al loro apice.
Profilo Organolettico	Granato luminoso con toni aranciati. Naso di grande profondità: rosa secca, catrame, cannella, noce moscata, humus, tartufo.

Note di Degustazione e Abbinamenti

La Struttura del Barolo

Il Barolo si caratterizza per quattro elementi strutturali fondamentali:

1. TANNINI — La firma principale del Nebbiolo. Nei grandi Barolo sono abbondanti ma finissimi, capaci di evolvere in setosità con il tempo. Nelle annate calde tendono ad ammorbidirsi prima.

2. ACIDITÀ — Spina dorsale e garante di longevità. Nei grandi millésimes (2016, 2010, 2008) l'acidità è cristallina e verticale, motore dell'invecchiamento.

3. ALCOL — Generalmente tra 13,5% e 15%, contribuisce alla struttura. Nelle annate calde può diventare calore percepibile.

4. COMPLESSITÀ AROMATICA — Dal frutto fresco (ciliegia, lampone) alla rosa secca, dal catrame alle spezie orientali: il Barolo evolve attraverso decine di sfumature.

Il Servizio del Barolo

Temperatura di servizio: 18–20°C. Mai eccessivamente freddo, che chiuderebbe gli aromi.

Decantazione: fondamentale per i vini giovani (5–15 anni). Almeno 2–3 ore in caraffa. Per i grandi vecchi millésimes, preferire la caraffa dolce o il semplice stappaggio anticipato.

Calice: ampio bordo a tulipano, per favorire l'ossigenazione dei tannini e la dispersione dei profumi.

Abbinamenti Gastronomici

Il Barolo è un vino da grande cucina. Gli abbinamenti classici piemontesi includono:

- Brasato al Barolo — Il matrimonio per eccellenza: la carne cuoce nel vino stesso.
- Tajarin al ragù di salsiccia — La pasta all'uovo delle Langhe con i tannini è un classico.
- Finanziera piemontese — La complessità del piatto richiede la complessità del vino.
- Formaggi stagionati — Castelmagno, Bra duro, Raschera d'alpeggio.
- Tartufo bianco d'Alba — Abbinamento sublime con Barolo di almeno 10 anni.
- Selvaggina e carni rosse — Cinghiale in salmì, filetto di manzo, piccione.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Barolo DOCG Vintage Guide