

Barolo 2022, Merenda Sinoira racconta due volti di Novello

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Settembre 2026



Merenda Sinoira presenta il nuovo millesimo dei Barolo DCG Ravera e Sottocastello di Novello, due etichette da circa 1.300 bottiglie ciascuna. I vigneti, vicini nello spazio ma diversi per altitudine e suolo, danno vita a vini distinti: freschezza minerale a Ravera, concentrazione polifenolica a Sottocastello. L'annata 2022, calda e siccitosa, ha regalato equilibrio ed eleganza.

Novello, settembre 2026 – Merenda Sinoira presenta il nuovo millesimo dei **Barolo DCG Ravera** e **Sottocastello di Novello**, le due etichette attraverso cui la cantina approfondisce il racconto delle Menzioni Geografiche Aggiuntive del proprio comune. Prodotti in circa **1.300 bottiglie** ciascuno, i due

Barolo 2022 esprimono caratteri distinti, nati da vigneti vicini nello spazio e profondamente diversi per altitudine, esposizione e composizione dei suoli.

La scelta di vinificare separatamente le uve delle due MGA risale all'annata 2021 e rappresenta un passaggio importante nel percorso dell'azienda. **Merenda Sinoira produce Barolo dal 2015**, anno in cui nacque **Kidì**, interpretazione classica del Nebbiolo di Novello e prima espressione della visione aziendale su questa denominazione. Con l'esperienza maturata vendemmia dopo vendemmia e la realizzazione della propria cantina nel centro di Novello, il progetto ha compiuto un'evoluzione naturale, **dedicando a Ravera e Sottocastello di Novello due vinificazioni e due etichette distinte, capaci di restituire con maggiore precisione l'identità delle rispettive MGA.**

“Crediamo fortemente nell'identità del comune di Novello, le cui MGA hanno raggiunto il grande pubblico internazionale soprattutto negli ultimi decenni», spiega **Federico Alessandria**, Agronomo ed Enologo di Merenda Sinoira. «Con questi vini vogliamo portare nel bicchiere le diverse personalità di Ravera e Sottocastello di Novello: due luoghi molto vicini in linea d'aria, capaci di esprimere peculiarità profondamente differenti”.

Due MGA, due letture di Novello

Il vigneto di **Sottocastello di Novello** si trova a circa **450 metri** sul livello del mare, tra le quote più elevate della denominazione Barolo. La ripida pendenza e l'esposizione **sud-est** favoriscono ventilazione e freschezza, mentre il suolo **calcareo-argilloso**, attraversato da **leggere vene sabbiose**, contribuisce alla struttura del vino. Il Barolo che ne deriva presenta buona acidità e una marcata concentrazione polifenolica, accompagnate da un profilo olfattivo che richiama il sottobosco, le spezie scure e le note balsamiche.

Ravera nasce invece a un'altitudine media di circa **350 metri**, in una conca dai pendii dolci. I terreni riconducibili alla **Formazione di Sant'Agata Fossili** sono composti da **marne calcaree, argilla e limo**, possiedono una buona capacità di ritenzione idrica e risultano particolarmente **ricchi di calcare attivo**. Il vino si distingue per longevità, freschezza minerale e una trama tannica fitta, destinata a diventare più setosa con l'evoluzione. Al naso emergono inizialmente sfumature agrumate, che nel tempo lasciano spazio a mentolo e liquirizia.

Per entrambe le etichette, le uve Nebbiolo sono raccolte manualmente. La vinificazione prevede una **piccola percentuale di uva intera con raspo**, fermentazione alcolica e lunga macerazione in serbatoi verticali termocondizionati di acciaio inox. L'affinamento prosegue per circa **24 mesi in botte grande di rovere**.

L'equilibrio inatteso dell'annata 2022

L'annata 2022 è stata segnata da un **inverno mite e quasi privo di precipitazioni**, seguito da una **primavera precoce** e da un'estate caratterizzata da **caldo intenso e siccità prolungata**. La ridotta disponibilità idrica ha contenuto lo sviluppo vegetativo e determinato grappoli con acini di dimensioni inferiori e polpa concentrata. Le piogge tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno sostenuto la fase finale della maturazione, mentre **la vendemmia del Nebbiolo si è svolta in anticipo, durante le ultime due settimane di settembre**.

Le condizioni dell'annata, segnate dal caldo intenso e siccità prolungata, lasciavano immaginare vini particolarmente muscolosi e concentrati. Nel corso dell'affinamento, però, la componente tannica si è progressivamente distesa e l'elevato grado di maturazione ha trovato equilibrio nella freschezza naturale del Nebbiolo, dando vita a **vini armonici, profondi e già leggibili nella loro eleganza**.

“Ogni vendemmia porta con sé emozioni differenti, ed è questo il bello di fare vino”, prosegue **Federico Alessandria**. “Nella Ravera ci emoziona la nota minerale, probabilmente legata alla presenza di calcare attivo, che dona al sorso una freschezza vibrante. Sottocastello di Novello colpisce invece per una concentrazione polifenolica unica, favorita dall’escursione termica legata all’altitudine”.

Punti chiave

- 1. Due Barolo 2022 raccontano le MGA Ravera e Sottocastello di Novello con stile distinto.**
- 2. Sottocastello di Novello cresce a 450 metri e regala tannini concentrati e note di sottobosco.**
- 3. Ravera matura su marne calcaree a 350 metri, con freschezza minerale e tannini setosi.**
- 4. L’annata 2022, calda e siccitosa, ha prodotto vini equilibrati** grazie a una componente tannica distesa.
- 5. Ogni etichetta conta circa 1.300 bottiglie,** affinate 24 mesi in botte grande di rovere.