

RIUNIONI CONVIVALI GIUGNO 2006

“Thou liest, most ignorant monster: I am in case to justle a constable. Why, thou debosh’d fish, thou, was there ever man a coward that hath drunk so much sack as I to-day? Wilt thou tell a monstrous lie, being but half a fish and half monster?”

“Tu menti, ignorantissimo mostro: riuscirei persino a tener testa a un caporale. Ehilà, debosciato d’un pesce, dimmi se mai s’è potuto chiamar vigliacco chi abbia bevuto tanto vin di Spagna quanto ne ho bevuto io quest’oggi? Puoi forse sostenere una menzogna tanto mostruosa quando sei pesce soltanto per metà e mostro per l’altra?”

William Shakespeare, ‘The Tempest’, 1611, p.207

1. POMMERY : le vigne sono ubicate nei migliori crus della Montagne de Reims, di cui il 50% sono Grands Crus. Le cantine Pommery hanno caratteristiche uniche e ottimali per la conservazione dello Champagne. Scavate nel gesso, risalgono all’epoca romana. Le gallerie che collegano le cantine formano un reticolato lungo 18 km; una sorta di cattedrale sotterranea arricchita di bassorilievi scolpiti nel gesso dallo scultore Gustave Navlet. Per accedere alle cantine, profonde 30m, si scende una scala imponente di ben 116 gradini. Ogni galleria porta il nome delle città e dei vari mercati che la maison ha acquistato nei secoli. Le 3 date simbolo della maison sono:

1836, nascita dell’azienda che diverrà Pommery

1874, Louise Pommery crea il primo Champagne Brut

1999, viene lanciata nel mercato la bottiglietta da 20 cl dal nome giovane POP, Champagne formato ridotto da bersi anche direttamente dalla bottiglia o con la cannuccia.

POMMERY BRUT À REIMS FRANCE 12,5%

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele, lieviti, burro, crosta di pane), fruttato(pesca, ananas, agrumi), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

2. RUINART : lo stile Ruinart si basa su una predominanza di chardonnay negli assemblaggi, per le caratteristiche di eleganza e finezza che tale vitigno è in grado di trasmettere al vino. Gli Champagnes Ruinart affinano nelle celebri cantine della maison, che rappresentano un vero e proprio spettacolo per il visitatore. Una impressionante scala porta a più di 30 metri di profondità, fino a un reticolato di gallerie che conducono ad antiche miniere gallo-romane, le Crayères, classificate Monumento Storico Nazionale. Gli 8 km di cantine ricordano un'immensa cattedrale sotterranea illuminata da flebili raggi di luce. In tali cantine la temperatura rimane costantemente attorno ai 10°C. Le 4 date simbolo della maison sono :

1729, nascita dell'omonima maison

1798, la maison superò la difficile fase storica che va dalla Rivoluzione del 1789 alla Restaurazione del 1815

1826, si apre al mercato statunitense (nel 1827 Edmont Ruinart fece visita alla Casa Bianca e fu ricevuto dal presidente Jackson) e sviluppa quello russo

1999, in occasione del duecentosettantesimo anniversario della maison, una monumentale statua di bronzo in memoria del monaco Dom Ruinart è stata collocata nel cortile principale della sede.

RUINART BLANC DE BLANCS BRUT CHAMPAGNE **REIMS FRANCE 12,5%**

ESAME VISIVO : brillante, giallo paglierino, fini/numeroso/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lieviti), fruttato(pesca, mango, ananas, frutta esotica), minerale(polvere da sparo) floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

3. La parola Gravner, nel mondo del vino, riesce a scambussolare tutti gli equilibri sui quali si base l'arte della vinificazione. La sua formula vincente è la seguente : vinificare, lasciar sostare il vino 7 mesi in anfore poste sotto terra con solo il collo sporgente ed infine un buon affinamento in botte. La corrispondenza naso-bocca per quanto riguarda la vaniglia e le altre spezie è spettacolare tanto quanto quella leggera sensazione di asciuttezza che gratifica il tuo palato alla fine della degustazione.

BIANCO BREG GRAVNER VENEZIA GIULIA IGT
2000 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, giallo ambrato c/nuances rosate, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(macedonia, albicocca, confettura rossa), speziato(cannella, vaniglia), tostato(affumicato), sentori diversi(miele, gomma), etereo(ceralacca), erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 92

UVAGGIO : chardonnay, pinot bianco, malvasia istriana, ribolla, riesling

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 7 mesi in anfora posta sottoterra con solo il collo sporgente, poi affinamento in botte

4. Nero d'Avola in purezza significa : morbidezza, speziatura e cioccolato.

Numerose famiglie di profumi sono riconoscibili al naso; nella sua entrata in bocca è caldo ed avvolgente; l'intensità e la persistenza fanno di questo vino uno dei migliori prodotti enologici che ti possa offrire al giorno d'oggi la regione Sicilia.

MILLE E UNA NOTTE DONNAFUGATA CONTESSA
ENTELLINA DOC 2003 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura rossa, ciliegia), speziato(vaniglia, cannella, chiodi di garofano), erbaceo(prato), sentori diversi(balsamico), tostato(cioccolato), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO : nero d'Avola in purezza

5. Quando dico spezie dolci è come se dicessi syrah. Quando penso a un uvaggio syrah 100%, intravedo la zona di Bolgheri identificando lo Scio. I sentori all'olfatto sono sconvolgentemente inebrianti. La corrispondenza naso-bocca delle spezie dolci è piacevolmente presente anche per ricordarci che quando un enologo sa fare il vino fa questo tipo di vino. Mai negare più di 90 punti a questo vino.

**SCRIO SYRAH 100% LE MACCHIOLE BOLGHERI
TOSCANA IGT 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(cannella, spezie dolci, pepe), fruttato(confettura, frutta matura), tostato(cioccolato), sentori diversi(balsamico, mentolato), erbaceo, floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 92

6. Torcolato perché torcolati sono i grappoli appesi e annodati per l'appassimento; vespaia (vitigno da cui nasce il vino) perché il sapore delle uve è così dolce che attrae particolarmente le vespe. Il Torcolato è suggerito in abbinamento con desserts tipici della zona, ma nulla vieta di apprezzarlo anche fuori pasto.

**TORCOLATO MACULAN BREGANZE DOC 2003
13%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, frutta disidratata, noce), sentori diversi(miele), minerale(iodio), speziato(zafferano), floreale(tarassaco)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

7. Marsala : vino liquoroso apprezzato in tutto il mondo, nasce per caso nel 1773, quando partì dal porto di Trapani per l'Inghilterra un carico di vino di Marsala e per garantirne la buona conservazione durante il viaggio venne aggiunto dell'alcol. Il Marsala nell'800 era il vino preferito nella celebrazione della messa. Grazie ad una serie di eventi, oggi giorno l'immagine di questo vino si è rilanciata e viene proposto in abbinamento con desserts, formaggi erborinati senza scartare la possibilità di vino da meditazione.

TERRE ARSE VINO MARSALA VERGINE VLQPRD ORO VENDEMMIA 1998 19%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca), etereo(colla), speziato(liquirizia, pepe bianco), tostato (cioccolato bianco), sentori diversi(miele), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, alcolico, morbido
abb. fresco, sapido / robusto
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 89

8. Dopo il celeberrimo 1982, dal prezzo astronomico, Margaux ha saputo produrre praticamente ogni anno vini che si distinguono più per la ricchezza, l'esuberanza degli aromi, la voluttà del gusto che per la finezza e il riserbo aristocratico che si trovano in un Lafite, ad esempio. Il terroir si sente nel vino in tutta la sua generosità e il rigore degli uomini che si occupano della vigna e della cantina è all'altezza dei grossi investimenti impegnati dai proprietari. Il Margaux 2002 è molto aristocratico ed elegante; sicuramente, in una degustazione cieca, è il più facile da indovinare dato che quando al legno si sommano vaniglia ed eleganza scatta automaticamente la parola francese. Interessante e particolare la corrispondenza naso-bocca per la frutta.

Hawai,1970 : il barone Philippe de Rothschild, e Robert Mondavi, il messia dell'enologia californiana, si incontrano e parlano di vino. Meno di dieci anni e Opus One, cabernet sauvignon per almeno l'80%, viene vendemmiato per la prima volta. In pochi anni nasce un vino-mito. Il solo e unico valore tenuto in considerazione durante le fasi della sua produzione è la perfezione. Niente altro. Senza ombra di dubbio è il più 'dolce' di tutti al palato. C'è una piacevole corrispondenza naso-bocca per spezie e

frutta che però non può certo cancellare del tutto un problema di tappo riscontrato all'esame olfattivo.

Il Messorio è un grande merlot; è molto bello, ma ancora in evoluzione. Nel momento in cui il suo stato evolutivo raggiungerà il punto ottimale, questo vino occuperà una posizione di leadership.

**CHÂTEAU MARGAUX GRAND VIN PREMIER GRAND
CRU CLASSÉ MARGAUX APPELLATION MARGAUX
CONTRÔLÉE 2002 13%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(legno), fruttato(lampone), floreale, erbaceo(prato), etereo(ceralacca), speziato(cannella, vaniglia)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo
equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO : cabernet sauvignon 75%, merlot 20%, cabernet franc e petit verdot 5%

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 20 mesi barriques

**OPUS ONE A VAPA VALLEY RED WINE 2001
14,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : tostato, speziato(spezie dolci), fruttato(fragola, mora), floreale(rosa, viola), erbaceo, sentori diversi(balsamico)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, persistente, abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO : merlot 50%, cabernet sauvignon 50%

MESSORIO 2000 MERLOT 100% LE MACCHIOLE
BOLGHERI TOSCANA IGT 2000 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(chiodi di garofano, vaniglia), erbaceo(peperone verde), fruttato, floreale(rosa passita), etereo, sentori diversi(legno), aromatico(maggiorana, timo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 87

MOSEL SAAR RUWER ÜRZIGER WÜRZIGARTEN
RIESLING AUSLESE QUALITÄTSWEIN MIT
PRADIKAT GUTSABFÜLLUNG 1992er 8,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale(idrocarburi, polvere da sparo), floreale(biancospino), fruttato(agrumi, albicocca disidratata), sentori diversi

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : abboccato, abb. caldo, morbido

fresco, abb. sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

9. Tre rossi toscani di qualità uniti ad una semplice barbera formato magnum fanno sì che la serata scorra piacevolmente e ci aiuti ad arricchire il nostro bagaglio personale di esperienze a livello enologico. Il tradizionale sangiovese toscano è rappresentato con un classico Brunello di Montalcino che raggiunge il punteggio massimo della serata; il merlot si caratterizza per morbidezza, dolcezza e una chiusura fruttata di ciliegia; l'uvaggio cabernet sauvignon 70% e merlot 30% ha come parametro dominante una struttura che si fa ricordare, e allo stesso tempo apprezzare, per una sostenuta robustezza. La barbera al finale ben si comporta con questi tre grandi toscani, con i quali non può altro che risultare da corredo prima della buonanotte.

COL D'ORCIA IMBOTT. ALL'ORIGINE DATENUTA
COL D'ORCIA SPA MONTALCINO BRUNELLO DI
MONTALCINO DOCG 2000 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura di fragola), speziato(liquirizia), tostato(caffè), etereo, floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo/robusto
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 89

LA RICOLMA PRODOTTO E IMBOTT. ALL'ORIGINE
DAL VITICOLTORE MARTINI DI CIGALA – GAIOLE IN
CHIANTI – SIENA MERLOT DI TOSCANA 2002 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(spezie dolci), fruttato, floreale, erbaceo(prato, eucalipto), tostato(cioccolato), sentori diversi(balsamico)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 87

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 22 mesi di barriques

EXCELSUS CASTELLO BANFI MONTALCINO
SANT'ANTIMO 1997 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : speziato, tostato(caffè, goudron), minerale(idrocarburo), fruttato, etereo, floreale, sentori diversi(balsamico)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo/robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine
CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 87

CASCINA LANA LA CIRIMELA VINIFICATO E
IMBOTT. DAANTONINO BALDIZZONE – NIZZA
MONFERRATO BARBERA D'ASTI DOC 2004 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi porpora, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(fragola), floreale(viola, rosa), erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb.tannico, sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

10. Frutta esotica, agrumi e burro fuso indicano chardonnay, la chiusura agrumata mi spinge verso un blanc de blancs, quindi non mi resta che dire Satèn, Berlucchi, Millesimato, Franciacorta DOCG. Risposta esatta!

La Ribolla Gravner no ci dà il massimo perché non c'è la corrispondenza naso-bocca e manca anche la persistenza che tanto caratterizza i vini di Gravner. La chiusura è una bella chiusura con cannella, miele e legno. Optiamo per una soluzione di compromesso e attribuiamo a questo vino 85 punti.

Un nerello mascalese siciliano ci permette di proseguire la nostra progressione degustativa portandoci direttamente al gran finale : il Moscato di Scanso. Molto bello sia al naso che in bocca, ci lascia un bel ricordo e ci fa chiudere in bellezza.

SATÈN FRATELLI BERLUCCHI MILLESIMATO
FRANCIACORTA DOCG BLANC DE BLANCS LOTTO
O5/2003 SBOCCATURA INVERNO 2006 2002

ESAME VISIVO : brillante, giallo dorato, fini/numerose/persistenti

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(lieviti, brioche, burro, cacao bianco), fruttato(agrumi, frutta tropicale), floreale, aromatico

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO : chardonnay, pinot bianco

GRAVNER RIBOLLA GRAVNER VENEZIA
GIULIA IGT 2000 12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo ambrato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, ampio, fine

DESCRIZIONE : sentori diversi(miele, legno), fruttato(frutta esotica, carrube, mango, albicocca, frutta secca), speziato(cannella, spezie dolci), etereo(colla, ceralacca), erbaceo(ginepro), aromatico(salvia)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
fresco, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

FRANCESCO NICOSIA CASA VINICOLA 1898
NERELLO MASCALESE ROSSO IGT 2004 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(mora,lampone), floreale(rosa, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido
abb. fresco, abb. tannico, abb. sapido / di corpo
abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 83

LA BRUGHERATA MOSCATO DI SCANSO DOC 2002
15%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttato(mora, ciliegia, lampone, confettura), floreale(rosa, viola),
erbaceo(prato), speziato(cannella, china), aromatico

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : amabile, caldo, morbido
abb. fresco, poco tannico, sapido / robusto
equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo,armonico PUNTEGGIO 86

11. La Vernaccia di Oristano è un vino che al naso sembra un vino passito dolce mentre in bocca si rivela secco e quasi liquoroso. Dopo questa affermazione possiamo sottolineare che presenta delle marcate differenze dalla Vernaccia prodotta in Toscana e dalla Vernaccia prodotta nelle Marche. È un tipico prodotto dell'isola ed è certamente tra i vini sardi più antichi.

La DOC abruzzese Controguerra assembla l'autoctono montepulciano con l'internazionale cabernet sauvignon, lo fa maturare per due anni in barriques e affinare per un anno in bottiglia, dando origine a un vino di tutto rispetto.

Un Chianti Classico e un bolgherese ci riconducono in Toscana per creare quell'atmosfera che solo in questa regione è in grado di regalarci delle emozioni vitivinicole che sempre ti accompagneranno provocandoti piaceri indescrivibili.

LUMEN ILLUMINATI CONTROGUERRA RISERVA
DOC 2001 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi porpora, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe, chiodi di garofano), sentori diversi(legno, balsamico), tostato(cioccolato), animale(pelle bagnata), fruttato(prugna, ciliegia, frutta macerata), floreale(rosa, viola)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO : momtepulciano, cabernet sauvignon

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : invecchiamento in carati da 225 LT. per 2 anni + affinamento di 1 anno in bottiglia

LAMOLE DILAMOLE VIGNETO DI CAMPOLUNGO
RISERVA IMBOTT. DA S.M. TANIMENTI PILE E
LAMOLE SRL – GAIOLE IN CHIANTI CHIANTI
CLASSICO DOCG 1997 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato c/riflessi aranciati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta matura, confettura), speziato(pepe nero), erbaceo, floreale(rosa passita)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

TENUTA GUADO AL TASSO IL BRUCIATO
BOLGHERI DOC 2002 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino c/riflessi granati, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, lampone, confettura, marmellata), speziato(cannella, chiodi di garofano, liquirizia), erbaceo(peperone), sentori diversi(legno,balsamico), tostato(cioccolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 84

UVAGGIO : cabernet sauvignon, merlot, syrah

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 8 mesi di botti di rovere + 16 mesi in bottiglia

NOTE : chiusura speziata

IS ARENAS SELLA & MOSCA IMBOTT. DA AZ. VIN.
ATTIGLIO CONTINI SPA CABRAS – ITALIA
VERNACCIA DI ORISTANO DOC 1993 15%

ESAME VISIVO : brillante, giallo topazio, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(noce, datteri, frutta secca), speziato(spezie dolci), floreale(fiori secchi), tostato(caramello), animale(cuoio), sentori diversi

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 5 anni di invecchiamento in secolari botti di castagno e di rovere

12. Conoscere anche i fratelli minori dei grandi vini francesi è quello che si deve fare al fine di ampliare le nostre basi di appoggio verso il vino transalpino.

CHÂTEAU POUJEAUX MOULIS EN MÉDOC
APPELLATION MOULIS CONTRÔLÉE JEAN THEIL
S.A. MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU 1996 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(cannella,liquirizia), fruttato(mora, lampone), floreale, erbaceo(prato), etereo(ceralacca), sentori diversi(legno), tostato(cioccolato)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco, tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

CHÂTEAU MONTAIGUILLAN MONTAGNE-SAINT-
ÉMILION APPELLATION MONTAGNE – SAINT
EMILION CONTROLÉE MIS EN BOUTEILLE AU
CHÂTEAU 1994 13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, abb. complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : speziato, erbaceo, fruttato, floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

abb. fresco,abb. tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, abb. intenso, abb. persistente,abb. fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 76

NOTE : chiusura allappante

THUN-HOHENSTEIN VIN D'ÉTÉ VIN DE PAYS DES
CÔTES DU TARN PRODUCE OF FRANCE TARN-
FRANCE 2004 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosa chiaro, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola), floreale(rosa), erbaceo

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, abb. morbido

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 81