

RIUNIONI CONVIVALI LUGLIO 2006

“Eso creo yo bien – respondió Don Quijote – porque he tenido con el gigante la más descomunal y desafortunada batalla que pienso tener en todos los días de mi vida, y de un revés, ¡zas!, le derribé la cabeza en el suelo, y fue tanta la sangre que le salió, que los arroyos corrían por la tierra como si fueran de agua.”

“ Como se fueran de vino tinto, pudiera vuestra merced decir mejor – respondió Sancho - ; porque quiero que sepa vuestra merced, si es que no lo sabe, que el gigante muerto es un cuero horadado, y la sangre, seis arrobas de vino tinto que encerraba en su vientre; y la cabeza cortada es la puta que me parió, y llévelo todo Satanás.”

Miguel de Cervantes, ‘Don Quijote de la Mancha I’, 1605, p.449

1. Santa Cristina, Luenzo, Palari Faro, Brachetto d’Acqui e Torchiato di Fregona...in una sola parola autoctoni. Si comincia con il più umile e commerciale per passare al più nobile uvaggio unicamente toscano del Luenzo e chiudere con un nerello mascalese che denota una perfetta corrispondenza naso-bocca per la frutta rossa. Un buon Brachetto d’Acqui allietta il palato sempre e quando sia consumato entro l’anno successivo alla sua vinificazione dato che l’invecchiamento ne deteriorerebbe l’aroma.

SANTA CRISTINA ANTINORI TOSCANA IGT 2004 **13%**

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(mora, lampone, fragola), floreale, erbaceo

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

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 80

UVAGGIO : sangiovese, merlot(piccole quantità)

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : 4 mesi botti di rover in cantina

**LUENZO CESANI AZ. AGR. VINCENZO CESANI – SAN
GIMIGNANO – SIENA TOSCANO IGT 2001 14%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(lampone, mora), speziato(vaniglia, cannella, chiodi di garofano), sentori diversi(legno, balsamico), floreale(rosa), erbaceo(prato), tostato(goudron)

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 83

UVAGGIO : sangiovese, colorino ed altri a bacca rossa

MATURAZIONE E AFFINAMENTO : barriques

**AZ. AGR. PALARI PALARI FARO DOC
2002 13,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(fragola, ciliegia), erbaceo(prato), sentori diversi(tabacco, legno), speziato, tostato(cioccolato), floreale

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

UVAGGIO : nerello mascalese

**VINO SPUMANTE DOLCE VSQPRD DOLCE
BRACHETTO D'ACQUI CINZANO DOCG 6,5%**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino scarico, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, abb. complesso, fine

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

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

fresco, poco sapido / debole

equilibrato, intenso, poco persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 85

2. Secondo un'antica leggenda, durante un'annata particolarmente fredda, un vignaiolo mise nel solaio le sue uve troppo acerbe con lo scopo di farle maturare. Gli acini, durante l'inverno, appassirono diventando dolci ma il contadino finì per dimenticarsene, ritrovandole solo dopo molti mesi, in occasione delle consuete pulizie di Pasqua. Fu allora che le pigiò ottenendo un vino di grande valore. Attualmente nasce da uve prosecco, verdiso, boschera ed eventualmente da altre a bacca bianca non aromatiche, vendemmiate e poste su graticci per concentrarne gli zuccheri. L'uva è poi torchiata (da cui il nome) con la *becanella*, un attrezzo a forma di corto cilindro dotato di due manici e, a fermentazione avvenuta, è posto ad affinare, almeno nella migliore tradizione, prima in botticelle di legno, quindi in bottiglia, per almeno un anno.

**TORCHIATO DI FREGONA IMBOTT. DA LA MARCA –
ODERZO IN MONTANER – ITALIA COLLI DI
CONEGLIANO DOC 1996 15%**

ESAME VISIVO : limpido, giallo ambrato/topazio, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(albicocca, noci), floreale, etereo, speziato

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / robusto

equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 88

UVAGGIO : prosecco, verdiso, boschera

**PIETROASA FETEASCĂ REGALĂ VIN DE CALITATE
SUPERIOARĂ – V.S. DEMISEC VIN IMBUTELIAT DE
BACHUS S.A. BUZĂU 2004 10,6%**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : abb. intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale, fruttato(mela, mandorla, albicocca, agrumi, pompelmo), aromatico, floreale, sentori diversi(miele)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

abb. fresco, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

3. Il trebbiano Marina Cvetic conferma la sua fama e ancora una volta si mette in evidenza con la sua mineralità e sapidità. Un aglianico del Molise ci rivela una brutta sorpresa e in un rosso della Valpolicella si percepisce una sensazione liquorosa per probabile principio di ossidazione, motivo che ci induce a interrompere la degustazione. Ahimè, il solito fenomeno ossidativo di nuovo ci inibisce di degustare un grande merlot di Toscana. La serata volge al termine quando al naso tutto viene sopraffatto dall'aromatico del Moscato d'Asti. Sicuramente il più tipico e il più apprezzato all'estero tra gli spumanti italiani.

MARINA CVETIC IMBOTT. DA AZ. AGR.
MASCIARELLI SNC TREBBIANO D'ABRUZZO DOC
2002 14,5%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo dorato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : minerale(polvere da sparo), sentori diversi(miele di zagara, legno), fruttato(pesca gialla, banana, ananas), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 84

CONTADO AGLIANICO DI MAJO MORANTE
AGLIANICO MOLISE DOC 2002 13,5%

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

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

DESCRIZIONE : fruttato(frutta nera), speziato, floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb.armonico PUNTEGGIO 77

NOTE : vino non corrispondente alla tipologia

**PALAZZO DELLA TORRE MESSO IN BOTTIGLIA DA
ALLEGRINI - FUMONE - VALPOLICELLA
VERONESE IGT 2001 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(marmellata di more), erbaceo, floreale, sentori diversi

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

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

- SI PERCEPISCE UNA SENSAZIONE LIQUOROSA PER PROBABILE PRINCIPIO DI OSSIDAZIONE, QUINDI SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE.

**DESIDERIO AVIGNONESI MERLOT DI
TOSCANA IGT 1998 13%**

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER PROCESSO OSSIDATIVO PRECOCE E ULTIMATO.

**IMBOTT. PER CONTO DI ANTONINO BALDIZZONE
CASCINA LANA – NIZZA MONFERRATO – AT –
MOSCATO D’ASTI DOCG 5%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico, fruttato(pesca bianca, banana), sentori diversi(miele, burro), floreale(fiori di campo)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, poco caldo, morbido

abb. fresco, poco sapido / debole

equilibrato, abb. intenso, poco persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

4. Si comincia la serata con un carosello confuso di vini francesi che vanno dallo Chablis Appellation Contrôlée alla Appellation Bordeaux Superieur Contrôlée attraversando nel frattempo altre due importanti realtà transalpine come Appellation Châteauneuf-du-pape Contrôlée e Appellation Médoc Contrôlée. Comunque sia il cavaliere vincitore di questo torneo è per l'ennesima volta Sua Signoria Sassicaia di Bolgheri che con la nota di carruba dolce in chiusura guarda tutti dall'alto con una superiorità guadagnata sul campo. Si aggiunga, prima di chiudere, che in questa occasione è stato armato cavaliere il signore dell'Elba don Aleatico, il quale con la sua chiusura leggermente vegetale si conferma un grande passito.

BARTON & GUESTIER DEPUIS 1725 CHABLIS
APPELLATION CONTRÔLÉE CHARDONNAY 2004
12%

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(pera, agrumi, pesca, lime, ananas verde), minerale, floreale

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82

BARTON & GUESTIER DEPUIS 1725
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE APPELLATION
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE 2003
14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

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

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia sottospirito, mirtillo, confettura, marmellata), erbaceo, speziato, floreale

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

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

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 77

UVAGGIO : syrah, grenache

RESERVE DE L'ESTEY GRAN VIN DE BORDEAUX
MÉDOC APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE 2003
12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero, vaniglia), fruttato(mora, lampone),
etereo(ceralacca, colla), erbaceo(prato, peperone verde), sentori diversi(legno)

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

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 82

UVAGGIO : syrah, cabernet sauvignon

CHÂTEAU SAINT-GERMAN BORDEAUX SUPÉRIEUR
APPELLATION BORDEAUX SUPERIEUR CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU 2003 13%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(pepe nero), sentori diversi(legno, balsamico), erbaceo(erba,
prato), floreale

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

fresco, abb.tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 85

SASSICAIA MARCHESE INCISA DELLA ROCCHETTA
IMBOTT. ALL'ORIGINE TENUTA SAN GUIDO –
BOLGHERI – ITALIA BOLGHERI SASSICAIA DOC
1996 12,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(confettura), speziato(vaniglia, cannella, pepe nero,
liquirizia), erbaceo(prato), sentori diversi(balsamico), tostato(caffè, cioccolato,
goudron), floreale

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, armonico PUNTEGGIO 90

UVAGGIO : cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%

IMBOTT. ALL'ORIGINE DA ACQUABONA
PORTOFERRAIO – ISOLA ELBA ALEATICO
DELL'ELBA DOC 2003 14%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, ampio, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegie, more, confettura, marmellata di albicocca), floreale(rosa passita, viola)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

5. All'occhio si esprime con nitida limpidezza, al naso mi dice rosa, in bocca la fa da padrone il tannino; a questo punto non mi resta altro che cercare la corrispondenza naso-bocca per legno, frutta e tostato per poter dire che ci troviamo di fronte ad un Barolo di razza con provenienza Monforte d'Alba.

Il Turriga nasce da un assemblaggio di uve autoctone sarde. Si affina e matura in barriques francesi di trançais e allier. All'esame olfattivo si presenta con un gran numero di famiglie di profumi e in bocca è equilibrato e persistente; trattasi davvero di un bel vino.

Se si seguono le regole, si arriva ad una combinazione che non si può sbagliare, quindi un buon sommelier, che ha come addendi di una somma alcol, frutta dolce e marmellata, non obbligatoriamente in questo ordine dato che anche se si cambiasse l'ordine il risultato non varierebbe, deve dare come risultato il seguente : Amaronone della Valpolicella. Una realtà enologica che non finisce mai di stupire.

A fine degustazione scopriamo che un uvaggio a base di barbera più due internazionali vuol rimanere al passo con i tre grandi della serata facendo la sua parte.

REMOLE MARCHESE DE' FRESCOBALDI
PONTASSIEVE – FIRENZE TOSCANA IGT 2004
12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, ribes, fragola), erbaceo(prato), speziato(pepe nero), floreale(rosa, viola)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82
UVAGGIO : sangiovese, piccola quantità di cabernet

CLERICO CIABOT MENTIN GINESTRA MONFORTE
D'ALBA BAROLO DOCG 2001 14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : etereo(ceralacca), speziato(vaniglia, cannella, spezie dolci), fruttato(ciliegia, mora), sentori diversi(tabacco, legno, mentolato), floreale(rosa canina, viola), tostato(cioccolato), erbaceo(prato)

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

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

TURRIGA IMBOTT. DA ARGIOLAS SPA – SERDIANA
ISOLA DEI NURAGHI IGT 2001 14%

ESAME VISIVO : limpido, rosso granato, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine
DESCRIZIONE : fruttati(ciliegia marasca, confettura, marmellata, frutta sotto spirito), speziato(cannella, liquirizia, vaniglia), erbaceo, sentori diversi(balsamico), tostato(cioccolato fondente), floreale

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 88
UVAGGIO : cannonau, bovale, carignano del sulcis
MATURAZIONE E AFFINAMENTO : barriques francesi di trançais e allier

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC CLASSICO
ALLEGRINI 2001 15%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, fragola, lampone, confettura), speziato(pepe nero, liquirizia), floreale(viola), erbaceo, etereo(ceralacca), tostato(amaretto, mandorla tostata), minerale

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

abb. fresco, abb. tannico/tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 90

CA' VIOLA IN DOGLIANI - CN - BRIC DU LUV
IMBOTT. ALL'ORIGINE DALL'AZ. AGR. CA' VIOLA DI
CAVIOLA GIUSEPPE & C. IN DOGLIANI LANGHE
ROSSO DOC 2000 14,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : speziato(liquirizia, pepe nero), fruttato(mora, lampone), floreale(rosa), sentori diversi(legno, balsamico), etereo(colla), tostato(cioccolato)

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 83

6. Il Dolcetto, in generale, è un vino tipicamente secco, di sapore amarognolo, contrariamente a quanto può far supporre il suo nome. Questo vitigno assume sfumature di sapore e profumi a seconda del luogo di produzione. Il Dolcetto di Diano d'Alba, ottenuto con l'omonimo vitigno, ha colore rosso rubino, profumo intenso, gradevole e caratteristico sapore asciutto, gradevolmente ammandorlato, di modesta acidità, di buon corpo, quasi armonico. Il Dolcetto d'Alba è un vino riconoscibile per il suo colore rosso rubino tendente al violetto e per un tipico fondo di mandorla amara. A volte si suol dire che il Dolcetto d'Alba 'baroleggia', nel senso che, diversamente da

altre denominazioni, ha un colore molto intenso, una buona alcolicità e un discreto potenziale di invecchiamento.

La Barbera d'Asti è prodotta in un'ampia area collinare nelle province di Asti e di Alessandria, con le omonime uve cui si possono unire freisa, grignolino e dolcetto fino a un massimo del 15%. Essendo presa in esame la tipologia superiore non desta sorpresa che la nota dominante sia quella alcolica.

CASCINA LANA ANTONIO BALDIZZONE
FRIZZANTE VIA FRUGONI 49 BARBERA DEL
MONFERRATO DOC 2001 13,5%

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

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

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

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 79

CASCINA LANA FREISA D'ASTI DOC 13%

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

- SI INTERROMPE LA DEGUSTAZIONE PER RIFERMENTAZIONE.

VIGNA GROPPONE SORI MONTAGRILLO
GRIMALDI DOLCETTO DI DIANO D'ALBA DOC
2003 13,5%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino , abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, abb. fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, lampone), floreale, speziato(liquirizia, pepe nero), sentori diversi(legno)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : secco, caldo, morbido

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

abb. equilibrato, intenso, abb. persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 83

NOTE : tipica chiusura amarognola

PRUNOTTO DOLCETTO D'ALBA DOC 2003
13%

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(mora, lampone, prugna, confettura amarena), floreale(rosa), speziato(vaniglia), erbaceo

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

abb. fresco, tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 82

NOTE : tipica chiusura amarognola con lieve cenno di frutta

AZ. VINICOLA GHIGNONE & C. SNC NIZZA-
MONFERRATO DOLCETTO D'ASTI DOC 2002
12,5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(ciliegia, fragola), speziato(liquirizia, cannella, vaniglia), floreale(rosa), sentori diversi(legno), erbaceo

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

fresco, poco tannico, abb. sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 86

NOTE : tipica chiusura amarognola

CASCINA LANA – NIZZA VINIFICATO E IMBOTT. DA
ANTONINO BALDIZZONE BARBERA D'ASTI DOC
SUPERIORE 2003 14%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : fruttato(frutta matura, confettura), speziato(cannella, liquirizia), floreale(rosa), sentori diversi(legno)

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

fresco, abb. tannico, sapido / di corpo

abb. equilibrato, intenso, persistente, fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto/maturo, abb.armonico PUNTEGGIO 85

IMBOTT. PER CONTO DI ANTONINO BALDIZZONE
CASCINA LANA – NIZZA MONFERRATO – AT –
MOSCATO D’ASTI DOCG 5%

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(ginepro), fruttato(pesca, albicocca), floreale(glicine, biancospino)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, poco caldo, morbido
fresco, poco sapido / debole

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 84

ASTI DOCG **MAXIMILIAN I°** **7%**

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

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(salvia, ginepro), fruttato(pesca, pompelmo), floreale(biancospino)

ESAME GUSTO – OLFATTIVO : dolce, abb. caldo, morbido
fresco, abb. sapido / debole

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

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 82