

**GRECO DI BIANCO DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA VINTRIPODI CANTINE
DAL 1892 – ARCHI – RC - ITALIA 2003 14,5 %**

Vino passito famoso fin dai tempi della Magna Grecia. Sembra che i primi tralci di questo vitigno furono trapiantati in Calabria da un colono greco nel VII secolo a.C. per avere sempre un ricordo della patria lontana. Le uve di questo nobile vino prima di essere vinificate vengono appassite al sole seguendo una tradizione millenaria. Il vino che si ottiene ha colore giallo oro e profumo intenso e caratteristico. Il sapore è caldo e avvolgente, vellutato ed elegante con note di mandorle, miele e fichi. Il Greco di Bianco si abbina alla pasticceria in genere, ai dolci di pasta di mandorle ed alla frutta secca. Servire alla temperatura di 14/16° C.

ESAME VISIVO: cristallino, giallo ambrato con riflessi aranciati, molto consistente quasi viscoso.

ESAME OLFATTIVO: datteri, noci, fichi secchi, miele di castagno, canditi, spezie (curry) ed erbaceo.

ESAME GUSTATIVO: le noci riemergono attivamente e sono accompagnate dal sapore di dattero appena mangiato. C'è una bella nota minerale che si manifesta con un piacevole pizzicore nella parte dorsale della lingua e la chiusura di bocca è con noci. La persistenza è di 9/10 secondi e la salivazione generata nelle parte laterali della lingua sembra continuare senza fermarsi.

COMBINAZIONE VINO-CIBO: torta alle mandorle

OPINIONE PERSONALE: ci sono così tanti datteri che ti vengono subito alla mente i posti caldi dell'Africa del nord; un'altra sensazione che non può passare inosservata è quella dell'uva passa che ti vuol ricordare più un Vin Santo toscano che un Pedro Jiménez andaluso. Per quanto riguarda la combinazione cibo-vino, in un primo momento c'è la neutralizzazione delle rispettive sensazioni: il dolce e la persistenza gusto-olfattiva del vino si controbilancia con il dolce e la persistenza gustativa della torta creando un'armonia perfetta. In un secondo momento, come sensazione dominante riappare il sapore delle mandorle, ma sei comunque stimolato a ripetere l'abbinamento, perché quello che conta è il primo momento, quindi una volta stabilito questo incanto a livello gustativo sei piacevolmente spinto a rinnovarlo.