

Pisa – Italia – Settembre 2009

## **I VINI DELLA SABBIA: CHE DELIZIA!**

### **LA ROMANINA AZIENDA AGRICOLA – BOSCO ELICEO D.O.C. – BIANCO FRIZZANTE – IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGR. LA ROMANINA – BOSCO MESOLA – ITALIA 2007 11,5 %**

**ESAME VISIVO:** cristallino, giallo paglierino intenso, bollicine abbastanza fini, abbastanza numerose e abbastanza persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** pera bianca, mela verde, crosta di sedano e fiori di sambuco.

**ESAME GUSTATIVO:** la sensazione è quella di un bianco barriccato, ma non persiste, anche se l'alcol si fa sentire perché ci sono poche sensazioni che lo coprono. La chiusura è con salivazione, quasi salata e con sapore a salmastro.

**COMBINAZIONE VINO-CIBO:** verdura fritta

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che non ha struttura e solo si fa sentire l'alcol; la chiusura è enfaticata da una curiosa presenza di anidride carbonica.

### **LA ROMANINA AZIENDA AGRICOLA – SAUVIGNON – EMILIA I.G.T. – IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGR. LA ROMANINA – BOSCO MESOLA – ITALIA 2008 13%**

**ESAME VISIVO:** abbastanza limpido con petillant, giallo dorato, abbastanza consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** erba, camomilla, eucalipto, citronella, pesca gialla, susina gialla.

**ESAME GUSTATIVO:** non ha struttura, però si fa sentire l'alcol; il finale di bocca è con frutta secca (mandorlato).

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** frittiture di pesce di valle

**OPINIONE PERSONALE:** sembra più un tocai che un sauvignon; è dotato di una grande mineralità, di una buona sapidità ed ha un ritorno salmastrato

**LA ROMANINA AZIENDA AGRICOLA – FORTANA FRIZZANTE –  
BOSCO ELICEO D.O.C. – IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGR. LA ROMANINA  
– BOSCO MESOLA – ITALIA 2007 11,5 %**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati e abbastanza consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** vinoso, uva, mora, ribes, viola panzé, gardenia, geranio e rosa canina.

**ESAME GUSTATIVO:** il tannino è presenta quanto basta per rilasciare una chiusura amara

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** salama da sugo

**OPINIONE PERSONALE:** un naso floreale che lo rende interessante; in bocca nasce per sgrassare le anguille, ma va bene anche con salumi della zona come la salama.