

**MANTONICO LOCRIDE INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA –
IMBOTTIGLIATO DA VINTRIPODI CANTINE DAL 1892 – ARCHI – RC -
ITALIA 2003 14,5 %**

Vino passito prodotto, con immutata tradizione secolare, a Bianco (RC) dal vitigno mantonico in quantità molto limitata e dopo naturale appassimento delle uve al caldo sole di Calabria. Di colore ambra brillante con sottili riflessi ramati, il Mantonico, servito a 12° C., è un originalissimo aperitivo che scioglie le lingue e delizia i palati. Leggermente tannico e speziato è ottimo compagno sia di pasticceria secca che di formaggi piccanti. Da degustare in ogni momento ed in ogni occasione della giornata il Mantonico è un piacevolissimo e delicato vino da conversazione e meditazione. Servire alla temperatura di 15° C.

ESAME VISIVO: cristallino, giallo caramello con riflessi color castano, molto consistente quasi viscoso.

ESAME OLFATTIVO: fichi rossi secchi, miele di acacia, vaniglia, caucciù, borotalco, crema di pasticceria.

ESAME GUSTATIVO: la marmellata di fichi rossi in apertura e chiusura ricorda molto di più il vermut o la Marsala secca di Florio. Il vino è molto meno dolce e meno strutturato del precedente. La persistenza è di 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: crostata di cioccolato

OPINIONE PERSONALE: il sapore di miele di acacia in chiusura gli conferisce un piccolo grado di amarezza da sposare sicuramente con una bella torta al cioccolato. La sua esuberanza alcolica non frenata dalle sensazioni gustative, quasi intorpidisce i sensi gustativi. Nella combinazione cibo-vino si riesce ad ottenere un controbilanciamento quasi assoluto tra il dolce della crostata e la chiusura leggermente amarognola del vino, fra la grassezza del preparato alimentare e la salivazione generata dal vino e alla fine si raggiunge anche l'equilibrio neutrale tra la persistenza gusto-olfattiva del passito e la persistenza gustativa della torta.