

**NOVAS – WINEMAKER’S SELECTION – EMILIANA – D.O.**  
**VALLE DE CASABLANCA – VINO PRODUCIDO CON UVA**  
**ORGÁNICA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑEDOS**  
**EMILIANA S.A. – CERTIFICADO ORGÁNICO POR IMO –**  
**CAMINO LO MOSCOSO S/N - PLACILLA 2006 14,5%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : cristallino, giallo paglierino intenso, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : aromatico(maggiorana, lavanda), sentori diversi(miele), fruttato(frutta bianca matura, dattero, pesca bianca, ananas), erbaceo(erba tagliata), minerale, floreale(fiori bianchi, gelsomino)

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

abb. equilibrato, intenso, persistente(8), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : maturo, abb. armonico PUNTEGGIO 87

UVAGGIO: chardonnay + marsanne + viognier

- Al naso le sensazioni sono così ampie e variegate che quasi riescono a confonderci con una primordiale aromaticità che in seguito si sposta sulla tipica frutta dello chardonnay e poi l’erbaceo del viognier; di molto valore anche la presenza della nota minerale
- In bocca è quasi morbido e discretamente sapido a conferma di quello che si era captato durante l’esame olfattivo; è un vino che placidamente si spalma sul palato con una persistenza che è quella dei grandi vini; addirittura non si sente l’alcol che è ben ammortizzato; la chiusura è aromatica
- STATO EVOLUTIVO: maturo
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: salmone in olio extra-vergine di oliva
- OPINIONE PERSONALE: un vino naturale che dimostra il suo carattere e la sua forza nell’aromatico del naso e nella persistenza gustativa. Di fatto, è come allenare una squadra per vincere solo il campionato e poi a fine stagione ritrovarsi in finale in Champion’s League. Complimenti all’allenatore che in questo caso è l’enologo.

**\$ 6900**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : cristalino, amarillo pallizo intenso, abb. consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : aromático(mejorana, alhucema), olores distintos(miel), frutas(fruta blanca madura, dátil, durazno blanco, piña), yerbas(yerba cortada), mineral, floral(flores blancos, jazmín)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

fresco, salado / de cuerpo/robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(8), fino

CONCLUSIONES FINALES : maduro, bastante armónico PUNTUACIÓN 87

MEZCLA: chardonnay + marsanne + viognier

- A la nariz las sensaciones son tan amplias y variadas que casi logran confundirnos con una primordial aromaticidad que después se desplaza hacia la típica fruta del chardonnay y a las yerbas del viognier; de gran valor también la presencia de la nota mineral
- En la boca es casi suave y discretamente sávido como confirmación de lo que se había captado al examen olfativo; es un vino que plácidamente se extiende sobre el paladar con una persistencia que es la de los grandes vinos; incluso no se siente el alcohol que está bien amortiguado; el cierre es aromático
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : maduro
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: salmón con aceite extra-virgin de aceituna
- OPINIÓN PERSONAL: un vino natural que demuestra su carácter y su fuerza en el aromático de la nariz y en la persistencia gustativa. De hecho, es como entrenar un equipo para vencer sólo la liga y después al cierre de temporada encontrarse en el partido final de la Champion's League. Felicitaciones al entrenador que en este caso es el enólogo.

\$ 6900

## ENGLISH:

VISUAL ANALYSIS: crystal clear, straw intense yellow, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : aromatic herbs(majoram, lavender), sundry smells(honey), fruity(white ripe fruit, date, white peach, pineapple), herbaceous(cut grass), mineral, flowery(white flowers, jasmine)

GUSTATIVE ANALYSIS : dry, warm, soft

fresh, tasty / full/vigorous

quite balanced, intense, persistent(8), fine

FINAL CONSIDERATIONS : mature, quite harmonious EVALUATION 87

GRAPES: chardonnay + marsanne + viognier

- At the olfactory analysis, the sensations are so extensive and various that are capable of confusing us with a primordial aromaticity which moves to the typical fruit of the chardonnay and later to the herbaceous of viognier; the mineral note is also a very valuable presence
- At the mouth, it is almost soft and discreetly tasty just to confirm what we have caught during the olfactory exam; it is a wine which placidly spreads over the palate together with a persistence of a great wines; actually we do not perceive the alcoholic sensation that is really absorbed; the final is aromatic
- EVOLUTION : mature
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: salmon with extra-virgin olive oil
- MY PERSONAL OPINION: a natural wine which demonstrates its character and its power in the aromatic scents of the nose and in the gustative persistence. In fact, it is like training a team in order to win the Premier League and then at the end of the season finding in the final match of Champion's League. My compliments to the coach, in this case to the enologist

\$ 6900

**NOVAS – WINEMAKER’S SELECTION – EMILIANA – D.O.**  
**VALLE DE CASABLANCA – VINO PRODUCIDO CON UVA**  
**ORGÁNICA – PRODUCIDO Y EMBOTELLADO POR VIÑEDOS**  
**EMILIANA S.A. – CERTIFICADO ORGÁNICO POR IMO –**  
**CAMINO LO MOSCOSO S/N - PLACILLA 2005 15%**

**ITALIANO**

ESAME VISIVO : limpido, rosso rubino, abb. consistente

ESAME OLFATTIVO : intenso, complesso, fine

DESCRIZIONE : erbaceo(humus, prato verde), sentori diversi(legno verde), speziato(pepe verde), fruttato(frutta di bosco), floreale(rosa rossa)

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

abb. fresco, tannico, sapido / robusto

abb. equilibrato, intenso, persistente(8/9), fine

CONSIDERAZIONI FINALI : pronto, abb. armonico PUNTEGGIO 81

UVAGGIO: syrah + mourvedre

- Il naso non è totalmente aperto
- In bocca è astringente e la chiusura è amara
- STATO EVOLUTIVO: pronto
- RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO: buono
- ABBINAMENTO CIBO-VINO: -----
- OPINIONE PERSONALE: il naso è accettabilissimo, ma in bocca dimostra tutta la sua gioventù; evidentemente, a livello enologico, è stato commesso un infanticidio. Questo vino, fra qualche anno, diventerà un cavallo di razza trasformandosi nella punta di diamante dell'azienda; è solo questione di aspettare.

**\$ 8200**

## ESPAÑOL:

EXAMEN VISUAL : limpio, rojo rubí, bastante consistente

EXAMEN OLFATIVO : intenso, complejo, fino

DESCRIPCIÓN : yerbas(humus, césped), olores distintos(leño verde), especias(pimienta verde), frutas(fruta de bosque), floral(rosa roja)

EXAMEN GUSTO – OLFATIVO : seco, calido, bastante suave

bastante fresco, tánico, salado / robusto

bastante equilibrado, intenso, persistente(8/9), fino

CONCLUSIONES FINALES : pronto, bastante armónico PUNTUACIÓN 81

MEZCLA: syrah + mourvedre

- La nariz no es totalmente abierta
- En la boca es astringente y el cierre es amargo
- ESTADO DE EVOLUCIÓN : pronto
- RELACIÓN CALIDAD-PRECIO: buena
- COMBINACIÓN VINO-COMIDA: -----
- OPINIÓN PERSONAL: la nariz es aceptable, pero en la boca demuestra toda su juventud; evidentemente, a nivel enológico, se ha cometido un infanticidio. Este vino, dentro de unos años, se convertirá un caballo de raza transformándose en la punta de diamante de la hacienda; se trata sólo de esperar

**\$ 8200**

**ENGLISH:**

VISUAL ANALYSIS: limpid, ruby, quite flowing

OLFACTORY ANALYSIS : intense, complex, fine

DESCRIPTION : herbaceous(humus, green lawn), sundry smells(green wood), spicy(green pepper), fruity(wild berries), flowery(red rose)

GUASTATIVE ANALYSIS : dry, warm, quite soft

quite fresh, tannic, tasty / vigorous

quite balanced, intense, persistent(8/9), fine

FINAL CONSIDERATIONS : pronto, quite harmonious EVALUATION 81

GRAPES: syrah + mourvedre

- The nose is not totally open
- At the mouth, it is astringent and the final is bitter
- EVOLUTION : ready
- PRICE-QUALITY COMPARISON: good
- WINE-FOOD COMBINATION: -----
- MY PERSONAL OPINION: the nose is acceptable, but at the mouth, it demonstrates all its youth; obviously, at the enological level, it has been committed an infanticide. This wine, within some years, will become a thoroughbred horse being at the cutting edge of the wine-producing firm; it is only question of time

**\$ 8200**

GUGLIELMO ROCCHICCIOLI

**DOTTORE MAGISTRALE GUGLIELMO ROCCHICCIOLI**  
**LAUREA MAGISTRALE IN LINGUE E LETTERATURE MODERNE**  
**EUROAMERICANE**  
**UNIVERSITÀ DI PISA – ITALIA**

**SOMMELIER A.I.S. (ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS)**