



www.agriturismomontalto.com

50 e 50 – INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (TOSCANA)

2015 13,5%

TENUTA DI MONTALTO S.S.A. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA

Da una attenta selezione dei grappoli di Sangiovese e Merlot nasce questo vino, espressione tipica del territorio di produzione. Dopo la fermentazione alcolica, matura in barrique di rovere per oltre dieci mesi.

This is the fruit of a deep selection of our best Sangiovese and Merlot grapes growth in our sunny hill, the real tasting profile of our terroir. After its alcoholic fermentation, it is aged in durmast oak barriques for over 10 months.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: cioccolato fondente, polvere di caffè, frutti di bosco, foglie di bosco, corteccia di alberi e petali di rosa disidratata.

ESAME GUSTATIVO: si trova subito una grande sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre la salivazione è minima; non si percepisce una grande alcolicità e nemmeno una notevole struttura; una buona astringenza tannica è scortata da un leggero sapore amarognolo al finale di bocca, accompagnato a sua volta da un sapore di frutti di bosco (perfetta corrispondenza con il naso); la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata di carne con funghi

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
2. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino interessante e godibile con o senza cibo; sicuramente da considerare anche per una conversazione o addirittura per una meditazione vacanziera nell'estate che si passa in Toscana.