



www.cadelbaio.com

BARBARESCO DOCG – ASILI – CA' DEL BAIO 2014 14,5%

VITICOLTORI IN TRESSO E BARBARESCO

IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA CA' DEL BAIO DI GIULIO GRASSO – TRESSO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: prugna, tostatura, cenere, rosa di bosco, polvere di cacao, fondi di caffè, amarena, ciliegia marasca e note vegetali.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione di secchezza alcolica è abbastanza estesa a tutto il palato e a sua volta supportata da un'intensa sensazione di sapidità concentrata nella parte centrale della lingua; la struttura è uniforme e densa, ed i tannini sono ancora discretamente verdi, vale a dire generano un senso di astringenza tuttora sensibilmente forte; la chiusura rilascia un sapore a prugna (in perfetta corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: formaggio caprino

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La struttura della ricetta si neutralizza la struttura del vino
4. La succulenza del formaggio serve da contrappeso alla astringenza tannica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: nella sua completezza è un vino che già si presta per la degustazione in questo stesso momento, anche se si può tranquillamente aspettare per un degno invecchiamento; godibile adesso, ma con 3-4 anni acquisirebbe maggiore bouquet al naso e si farebbe più duttile e morbido al palato; l'abbinamento con il formaggio caprino è proporzionato e rispondente alle esigenze di una pronta beva ed una perfetta combinazione con una preparazione alimentare semplice e facilmente acquisibile.