



<https://ceretto.com/>

BRICCO ASILI – BERNARDOT

BARBARESCO D.O.C.G. 2008 14,5%

IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA AGRICOLA CERETTO – ALBA IN BARBARESCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granata; per ciò che conta la consistenza, é un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; i profumi che compongono il bouquet olfattivo sono ciliegie, more, ribes negro, amarena, buccia d'arancia, china, cioccolato, rabarbaro, caramella mou, cannella, pepe bianco, tostatura, legno, cera, talco, etereo, sottobosco, funghi e liquirizia.

ESAME GUSTATIVO: una nota sapida (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) sembra voler durare per sempre, ma in realtà viene fermata da una nota alcolica (secchezza di bocca estesa a tutto il palato) ed in parte frenata da una notevole astringenza tannica a livello di gengive superiori; la grande struttura del vino fa passare in secondo piano la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua), la chiusura di bocca rilascia sapori a mora e ribes (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Coniglio in fricassea

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Barbaresco fatto bene: un piacevole ventaglio olfattivo di profumi e allo stesso tempo un notevole congiunto di parametri gustativi in bocca; il naso non finisce mai e la bocca si rinnova completamente ad ogni nuovo sorso degustativo; vale la pena aspettare 15 anni per apprezzare questo grande vino dato che é molto piacevole e non stanca mai il degustatore.