



<https://www.cascinaluisin.it/it/>

BARBARESCO D.O.C.G. 2016 14%
CASCINA LUISIN DAL 1913

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA CASCINA LUISIN - BARBARESCO –
ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: note vegetali, erbe aromatiche, ciliegie, lamponi, more, china, rabarbaro, liquirizia, cioccolato, caramello, caffè, chiodi di garofano e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: si percepisce un corpo ben strutturato (peso del vino sulla lingua e a livello di palato) che si accompagna molto bene con la leggiadra morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio); la secchezza alcolica viene in parte superata dalla nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), e i tannini sono rappresentati con i loro due parametri: astringenza nella parte superiore delle gengive e chiusura leggermente amara al finale di bocca; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bollito Misto

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 tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino gradevole e con un'ottima bevibilità, come consuetudine, per la sua tipologia; si identifica un grande portfolio di aromi al naso e una serie di parametri gustativi, quasi completa e ben bilanciata, al momento della degustazione: sicuramente un'esperienza da ripetere e rinnovare, magari in abbinamento con un'altra ricetta tipica e tradizionale.