



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

BARBARESCO D.O.C.G. 2018 14,5%
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTELLO DI NEIVE – AZIENDA AGRICOLA NEIVE –
ITALIA**

“Le uve appena raccolte vengono trasportate alla nuova cantina per la fermentazione a temperatura controllata con sistemi automatici di rimontaggio. I vini che lo richiedono, sono affinati in legno nelle storiche cantine del Castello ove trovano temperatura e umidità perfette.”

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di 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; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da melograno, anguria, fragole di bosco, prugna matura, corteccia d'albero, china, rabarbaro, tostatura e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: si presenta con una evidente secchezza alcolica che riesce quasi subito a far prevalere la nota minerale del vino (sensazione undi pizzicore nella parte dorsale della lingua); la morbidezza di bocca passa in secondo piano di fronte a una buona struttura generale, mentre la salivazione é detenuta dalla eccellente presenza del tannino che con la sua tendenza astringente vuole dominare il settore gustativo per poi arrivare in chiusura di bocca con un sapore leggermente amarognolo; la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Toma piemontese

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio 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 del formaggio 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 che si beve bene e che si apprezza principalmente grazie a un ventaglio di profumi tipologico e che non si spegne mai; in bocca é invitante ed equilibrato e si può tranquillamente maritare con un formaggio tipico della zona; la facilità con la quale si degusta questo vino non é cosa semplice da dimenticare.