



www.oddero.it

BARBARESCO DOCG – GALLINA 2015 13,5%

IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE ODDERO SSA

PODERE E CANTINE DE LA MORRA – ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: frutti di bosco, tostatura, nota vegetale, caffè, cuoio, pepe nero, rosa di bosco e leggera nota di cacao.

ESAME GUSTATIVO: un corpo molto fine è sostenuto da una alcolicità minima, però intensa; la tannicità si manifesta con i suoi due parametri: astringenza non troppo forte e soffuso sapore amaro alla fine della bocca; la sapidità si fa sentire solo al finale e la struttura è quella che sostiene tutta l'analisi gustativa; la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tajarin al tartufo

Parametri della combinazione:

1. Il corpo della ricetta si uguaglia al corpo del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
3. La succulenza della ricetta serve da contrappeso alla astringenza tannica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta controbilancia la tendenza leggermente amarognola del vino in chiusura
5. La tendenza dolce del piatto si oppone alla sapidità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Barbaresco che in un primo momento sembra non volersi aprire al naso, poi riempie tutto il ventaglio gustativo minimo richiesto per un prodotto di questa tipologia; in bocca rispetta tutti i compartimenti gustativi non essendo invasivo e predominante, bensì persuasivo e coinvolgente. Sicuramente un vino gastronomico da abbinare con una ricetta tipica della zona.