



**BARBARESCO LA CA' NÖVA – MONTESTEFANO**

**2015 14,5%**

**PRODOTTO DA AZ. AGR. LA CA NÖVA – BARBARESCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e rosso granato.

**ESAME OLFATTIVO:** fragola di bosco, mora, nota vegetale, prugna, chiodi di garofano, humus, terra di bosco, muschio, cuoio, tostatura e rosa rossa.

**ESAME GUSTATIVO:** la sapidità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e l'astringenza tannica (sensazione di astringenza sulle gengive superiori) sono i parametri dominanti; la morbidezza (sensazione vellutata estesa a tutto il palato), l'alcolicità (secchezza generale di bocca) e la struttura (peso del vino a livello di palato) completano con apporti gustativi notevoli l'analisi; la chiusura è leggermente amarognola per la presenza dei tannini ed evidenzia un sapore a frutta di bosco in perfetta corrispondenza con l'esame olfattivo; la persistenza aromatica intensa è di 8/9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** carne rossa con funghi di stagione

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** il vino si mantiene uniforme e stabile, a livello gustativo, dall'inizio alla fine: di facile beva e con l'immancabile voglia di degustarlo nuovamente; non molto aperto al naso, ma molto morbido ed intenso in bocca, genera il piacere di continuare ad apprezzarlo e fare in modo che si trasformi in un vino tutto pasto.