



<https://cortesegiuseppe.it/>

BARBERA D'ALBA DOC – GIUSEPPE CORTESE 2022 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE per CARLO CORTESE

BARBARESCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi porpora; rispetto alla consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: é semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: fragole, lamponi, prugna matura, ciliegia sottospirito, caffè, cioccolato, note vegetali e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza di bocca e l'equilibrio al palato sono in parte frenati dalla nota minerale; la struttura di bocca é accompagnata da una non abbondante salivazione ed i tannini sono discretamente bilanciati, mantenendo vivi astringenza e nota amarognola; la nota alcolica é presente quanto basta, il finale di bocca é lievemente amarognolo con sapore a lampone (lodevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Valdostana

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto si contrappone alla sapidità 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: un vino quasi equilibrato che, nella sua semplicitá, diventa di pronta e facile beva, ma con una buona spalla acida che gli permette di essere durevole nel tempo, concedendogli una brevilinea possibilitá di invecchiamento in cantina.