



<https://www.poderialdoconterno.com/>

CONCA TRE PILE – BARBERA D’ALBA DOC

2019 14,5%

IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE NELL’AZIENDA AGRICOLA PODERI ALDO CONTERNO

MONFORTE D’ALBA – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si capta un buon numero di profumi, in un tempo piú o meno determinato) e di buona qualità olfattiva; gli effluvi odorosi che compongono il ventaglio olfattivo sono: mirtillo, ribes, more, alga marina, rosa rossa, viole, biscotto, cioccolato, pepe nero, legno tostato e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: molto ben strutturato che riesce a detenere la nota alcolica e con una buona salivazione che trattiene la nota minerale; i tannini (astringenza) sono rotondi e ben levigati, la chiusura é lievemente amara e rilascia un retrogusto con sapore a frutta nera (gradevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecchina di maiale alla griglia

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino strutturato e morbido, che si definisce subito gastronomico e che richiede un piatto piú corposo e contundente, possibilmente a base di carne e con contorno di verdure.