



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

IL CERRETO – BARBERA D'ALBA DOC

2019 14%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA ROBERTO VOERZIO
VITICOLTORE – LA MORRA – ITALIA**

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

ESAME OLFATTIVO: vaniglia, lampone, caramella inglese, talco, sapone, cioccolato dolce, amarena, liquirizia, rabarbaro, muschio, corteccia d'albero, rosa e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione alcolica (secchezza di bocca) e la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) sono i parametri gustativi che si captano quasi subito e sono anche durevoli nel tempo; l'astringenza tannica quasi sovrasta la salivazione che si genera nelle zone laterali della bocca, mentre la grande struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) e la morbidezza (vellutato equilibrio esteso a tutto il palato) ti conducono alla chiusura di bocca che è leggermente amarognola e con un retrogusto con sapori di lamponi e amarena; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Arrosto di manzo al forno

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino sorprendente e interessante al naso, dotato di equilibrio in bocca e molto convincente con aromi e sapori quando si svolge la degustazione: una esperienza formativa e costruttiva, sia per esperti che per neofiti.