



<https://www.sette.wine/>

BARBERA D'ASTI DOCG 2021 14%

IMBOTTIGLIATO DA IT CN 9972 per SETTE S. AGR. S.

NIZZA MONFERRATO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: fragole, lamponi, cioccolato dolce, note vegetali, prato, olive verdi e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: l'alcolicità appare quasi immediatamente onde poi cedere spazio alla discreta struttura di bocca e chiudere con una minima salivazione e una lieve nota minerale; i tannini si dimostrano piuttosto equilibrati (astringenza e chiusura amarognola), il finale di bocca rilascia un retrogusto con sapore a fragola e lampone (pregevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Panino con prosciutto e formaggio

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino equilibrato, con tutti i parametri gustativi rappresentati, ma senza che nessun indicatore degustativo sia piú forte, esteso o durevole dell'altro; vino conviviale, da tutti i giorni, per i pasti quotidiani oppure da merenda con affettati, formaggi, pane casereccio e tanti amici.