



www.brezza.it

BAROLO DOCG – BREZZA 2015 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA BREZZA
GIACOMO E FIGLI – BAROLO – PIEMONTE – ITALIA**

VIGNAIOLI IN BAROLO DAL 1885

VINO BIOLOGICO – AGRICOLTURA ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e con un colore rosso rubino limitato con tonalità granata ai bordi; nel momento in cui si avvinca il bicchiere, gli archi che si formano sono stretti e le gocce, che separano i suddetti archi, scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come vuole essere un Barolo di qualità, il vino risalta i seguenti aromi: chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, liquirizia, note floreali di rosa e viola, melograno, ciliegia, maraschino, lieve nota vegetale e leggera sensazione di tostatura.

ESAME GUSTATIVO: la secchezza di bocca dettata dall'alcolicità del vino si estende a tutto il palato ed è ben supportata da un'interessante nota sapido-minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); il tannino viene fuori con un poco di astringenza nella zona gengivale superiore e con una nota finemente amara alla fine della bocca; la salivazione è minima, la struttura è buona ed il finale di bocca è piacevole con un sapore a ciliegia; la persistenza aromatica intensa arriva a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: arrosto di manzo al forno

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino molto tipologico che rispetta la tradizione e segue il vecchio stile di preparare i Baroli; dimostra essere di una grande bevibilità (se si vuole degustare solo) e, allo stesso tempo, una ampia adattabilità alle preparazioni culinarie (se si vuole combinare con cibo); in altre parole, un vino interessante al naso e tutto da scoprire a livello gustativo.