



www.giacomofenocchio.com

BAROLO DOCG – BUSSIA 2014 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALL'AZIENDA AGRICOLA GIACOMO FENOCCHIO SSA

MONFORTE D'ALBA - ITALIA

ESAME VISIVO: limpido quasi trasparente, con un colore rosso granato.

ESAME OLFATTIVO: mora, carruba, pepe nero, fragola di bosco, note vegetali, liquirizia, polvere di cacao, cioccolato e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: da un lato, la pastosità di bocca suggerita dalla morbidezza del vino finisce dove comincia la leggera sensazione di sapidità dettata dalle note minerali, mentre dall'altro lato i tannini (astringenza sulle gengive superiori e sapore amaro alla fine della bocca) sono nobili e non invasivi e camminano di pari passo con una buona alcolicità ed una discreta struttura; la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Coniglio tartufato

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino elegante al naso e, leggiadro e suadente a livello gustativo; vino certamente da pasto perché da solo potrebbe risultare troppo sontuoso e poco convincente, in quanto assente di una corporatura dominante che gli dia un valore degustativo per proporlo come vino non gastronomico. Un Barolo chiaramente tipologico, legato al suo territorio e senza questa abbondanza gustativa che si può trovare in altri vini moderni.