



[www.ettoregermano.com](http://www.ettoregermano.com)

**ETTORE GERMANO – BAROLO D.O.C.G. CERETTA 2016 15%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ETTORE GERMANO – SERRALUNGA D'ALBA – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da caramello, cioccolato fondente, caffè, cuoio, more, lamponi, miritilli, chiodi di garofano, pepe nero, sottobosco, humus, petali di rosa disidratati e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** si percepisce una notevole mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) che va di pari passo con l'astringenza tannica e la secchezza alcolica; la struttura di bocca è certamente imponente, la chiusura di bocca è lievemente amarognola con un retrogusto a cioccolato fondente (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cinghiale in civet con polenta

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un Barolo tradizionale che “entra-esplode-permane” con tannini, sensazione alcolica, nota minerale e struttura; vino gastronomico già godibile al momento in combinazione con una ricetta tipica, oppure da destinare al nobile invecchiamento visto che è dotato di caratteristiche che possono garantirgli una lunga vita.