



<http://www.gdvaira.it/it/homepage>

ALBE – G.D. VAJRA – BAROLO D.O.C.G. 2014 13,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA G.D. VAJRA – BAROLO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quello che concerne la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva; gli aromi che vengono percepiti sono i seguenti: mirtilli, lamponi, melograno, humus, funghi, sottobosco, legno, liquirizia, china, tartufo, balsamico e viola passita.

ESAME GUSTATIVO: una grande struttura (peso del vino a livello di bocca) tende a far lievemente addormentare la lingua che a sua volta viene ravvivata da una non immediata mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la secchezza alcolica viene supportata dall'astringenza tannica, mentre la salivazione è piuttosto limitata; la chiusura è leggermente amaricante con un retrogusto con sapori di mirtilli e lamponi (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa gira intorno ai 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Ossobuco 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 vino con un bel panorama olfattivo e con una bocca potente, però quasi equilibrata; un vino gastronomico da abbinare con una ricetta tradizionale per la sua complessità sia a livello olfattivo che gustativo: forse il giusto anello di congiunzione tra il compartimento dei Baroli tradizionali e quelli innovativi.