



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

**BRUNELLO DI MONTALCINO – CANALICCHIO DI SOPRA**

**2014 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE SOC. AGR. CASALICCHIO DI SOPRA  
MONTALCINO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, come consuetudine per un grande Brunello, rilascia una sequenza di sentori che si sviluppa su questi aromi: cannella, mallo di noce, noce moscata, confettura di more, cioccolato fondente, rosa di bosco, pepe nero, cacao, liquirizia, tabacco e buccia d'arancio.

**ESAME GUSTATIVO:** rotondo e ben equilibrato, si fa notare per dei tannini piuttosto bilanciati (soffusa astringenza e tenue sapore amaro alla fine della bocca); la secchezza alcolica è generalizzata e asciuga quasi completamente la bocca in un primo momento, per poi lasciare uno spazio condiviso con una salivazione minima nelle zone laterali della lingua e una sapidità simpatica e attiva nella parte dorsale della lingua; la struttura non è esuberante e appare ben integrata con tutti gli altri parametri gustativi; la persistenza aromatica intensa è di circa 7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Canestrato di Pienza

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza del formaggio controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità 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 quasi equilibrato e ben bilanciato a livello di tannini (astringenza e sapore amaro ben amalgamati); un Brunello che rispetta la sua uniformità tipologica e non stanca mai il palato, bensì avvisa continuamente le papille gustative portandoti a pensare che si tratta di un vino che si beve bene sempre, estate o inverno che sia; la relazione qualità-prezzo è eccellente.