



<http://www.fattoi.it/>

**FATTOI – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14%**  
**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DAL VITICOLTORE FATTOI OFELIO & FIGLI**  
**MONTALCINO (SI) – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino dimostra di essere consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, quindi di buona qualità olfattiva, permette la percezione di una variegata tipologia di profumi: lampone, fragole, frutti di bosco, tostatura, cuoio, gomma bruciata, goudron, cioccolato fondente, nota eterea, cera, pepe nero, pepe di Cayenne, mentolatura, balsamico e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** un'avvolgente morbidezza di bocca conduce il vino verso quell'equilibrio gustativo che riesce a far convivere bene la discreta nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e l'astringenza tannica (sensazione di secchezza nelle parte superiore delle gengive); la struttura é presente, ma non esorbitante, la nota alcolica si fa sentire e la chiusura di bocca consegna dei sapori di lamponi e fragola (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pici all'aglione

**Parametri della combinazione:**

1. La sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la morbidezza del vino
2. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
4. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica 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:** vino molto fruttato al naso e quasi equilibrato in bocca (una nuova generazione di Brunello), denota fin dall'inizio una fruibilità degustativa ampia e una grande facilità di beva; un vino fatto bene, senza difetti che permette la possibilità di scegliere un abbinamento enogastronomico che può variare da una pasta tipica toscana fino a una succulenta bistecca di manzo.