



www.tenutailpoggione.it

BRUNELLO DI MONTALCINO IL POGGIONE 2013 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA FRANCESCHI SRL

MONTALCINO – ITALIA

Il vino BRUNELLO prodotto alla TENUTA IL POGGIONE nasce da nostre selezioni di viti Sangiovese (Brunello) impiantate nei terreni ad alta vocazione. Cure culturali appropriate in rispetto dell'ambiente, diradamento dei grappoli, cernita vendemmiale, invecchiamento in botti di Rovere e affinamento in bottiglia, danno vita a questo superbo vino, da abbinare a carni rosse, selvaggina e formaggi. Temperatura di servizio 18°C. Un eventuale sedimento è segno di genuinità.

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

ESAME OLFATTIVO: la nota alcolica sembra prevalere ed in qualche modo nascondere la piena complessità aromatica del vino; nonostante ciò, si individuano i seguenti aromi: viola passita, ciliegia marasca, mora, melograno, rabarbaro, tabacco, nota vegetale e profumi di bosco.

ESAME GUSTATIVO: la secchezza alcolica si propaga a tutto il palato ed è frenata da una breve, ma ferma nota acida rappresentata dalla salivazione; la morbidezza è interessante e rafforzata da una notevole struttura che a sua volta viene sostenuta dalla non indifferente presenza dei tannini (astringenza e sapore amarognolo al finale della bocca); la chiusura evidenzia un sapore di ciliegia comprovando una corrispondenza naso-bocca di gran valore enologico; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale alla cacciatora con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della preparazione alimentare 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 della ricetta controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza speziata della ricetta si neutralizza con la morbidezza 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 sicuramente di alta qualità che si concentra molto di più sull'impatto alcolico che sulla finezza di bocca; molto strutturato e corpulento, il vino richiede un piatto importante e complesso per esaltare un'elegante combinazione cibo-vino.