



www.talentimontalcino.it

BRUNELLO DI MONTALCINO TALENTI

2013 14%

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TALENTI RICCARDO – MONTALCINO – ITALIA

Vino ottenuto da selezionate uve di Sangiovese prodotte nei nostri vigneti più vecchi. Dopo la vinificazione in acciaio a temperatura controllata di 24-26°C., il vino matura in tonneau e botti di rovere francese e di Slavonia per almeno 24 mesi e completa con un lungo periodo in bottiglia il suo affinamento. Temperatura di servizio 18°C. Si abbina perfettamente alla selvaggina, carni rosse e formaggi. Un eventuale sedimento è segno di genuinità.

ESAME VISIVO: limpido e di un colore rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come da tradizione per un Brunello; gli aromi che si percepiscono sono i seguenti: viola passita, rosa, frutti rossi dolci, confettura, liquirizia, pepe, nota balsamica, marmellata di mora, fichi disidratati e nota dolce di vaniglia.

ESAME GUSTATIVO: si riconosce una sensazione di tannino evoluto con una nota verde di astringenza e una nota amara alla fine più consistente; la salivazione sparisce nella secchezza alcolica e una interessante sapidità accompagna una struttura discretamente consistente; la persistenza aromatica intensa corrisponde a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: formaggio pecorino di grotta

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 tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un bel Brunello, elegante e pulito, che segue la falsariga della sua tipologia, vale a dire entra, si allarga e poi asciuga il palato lasciando una situazione estesa e completa di morbidezza e armonia; nel complesso un vino che può essere considerato come vino gastronomico, cioè da combinare con cibo, o più semplicemente un vino da bere e conversare.