



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

**CENTINO – CASTEL DI SALVE – SALENTO IGT – PRIMITIVO 2020 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTEL DI SALVE SRL – SOC. AGR.**

**TRICASE – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; per quanto riguarda la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente (archi stretti e gocce che ricadono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si percepisce un buon numero di profumi), pertanto di buona qualità olfattiva; il bouquet olfattivo si compone con i seguenti effluvi olorosi: ciliegia, susina rossa, marmellata di more, nota minerale, vaniglia, pepe nero, edera, peperone rosso, cioccolato dolce e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** morbido (sensazione di equilibrio estesa a tutto il palato), strutturato (robusto corpo a livello di bocca con un leggero addormentamento della lingua), e con una nota alcolica lieve e identificabile solo in un secondo momento, nonostante i 14,5% di gradi alcolici; la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) va di pari passo con l'acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua), mentre il tannino (astringenza all'altezza delle gengive superiori e sapore amarognolo sul finale di bocca) è piuttosto contenuto e levigato; la chiusura di bocca è leggermente amara con un retrogusto a sapore di ciliegie (lodevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** *Empanadas de carne* (típica ricetta latinoamericana)

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della ricetta 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 preparazione alimentare 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 onesto e piacevole che si posiziona nella categoria degli *entry-level wines*; basilare e semplice, ma che si fa apprezzare con un certo entusiasmo ed invita costantemente a un nuovo sorso degustativo; la relazione qualità-prezzo è eccellente.