



www.agriturismomontalto.com

CHIANTI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA 2015 13%

TENUTA DI MONTALTO S.S.A. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA

Uvaggio con Sangiovese e vitigni complementari raccolti a mano in piccole cassette, produzione in vasca di acciaio e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Our wine is made with hand-picked Sangiovese grapes and other small percentages of complementary grapes put in small boxes. The production is made in steel wine tanks and aged for at least 6 months in the bottle.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino.

ESAME OLFATTIVO: rosa rossa, carruba, ciliegia, fichi disidratati e pepe rosso.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione è nuovamente la secchezza alcolica che è supportata da un grande corpo e da una interessante sapidità (pizzicore nella parte centrale della lingua); i tannini sono presenti con astringenza ed un leggero sapore amarognolo al finale di bocca, la morbidezza si estende a quasi tutto il palato e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale 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: si tratta di un vino dotato di una grande bevibilità che lo rende molto duttile a diverse ricette di carne rossa e non gli chiude la possibilità di essere degustato senza preparazione alimentare e solo per il gusto di conversare con un bel bicchiere di vino.