

---

**AZIENDA AGRICOLA BOCALE DI VALENTINI – MONTEFALCO**

**26 LUGLIO 2023**





[www.bocale.it](http://www.bocale.it)

MONTEFALCO ROSSO DOC                      2020 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. BOCALE DI VALENTINI

MONTEFALCO – ITALIA

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** il bouquet olfattivo é costituito dai seguenti aromi: ciliegia, amarena, mora, mirtillo, melograno, noce uva passa, fichi secchi, terra di bosco, humus e fiori rossi di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona nota alcolica (secchezza generale a livello di bocca) coincide con una morbidezza generale a livello di palato (sensazione di bilanciamento e equilibrio); l'astringenza tannica fa da sponda alla mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) per poi sfociare nella componente acida (salivazione nelle zone laterali della lingua); la struttura é nella media, la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a melograno e ciliegia (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto misto (affettati e formaggi)

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità 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 che rispetta il territorio, con aromi e sensazioni da Sagrantino; si rende piacevole da bere tutti i giorni poiché entusiasmo al naso con un continuo rinnovarsi di aromi e una bocca nella quale i parametri fuoriescono puntualmente e riescono quasi ad equilibrarsi.



[www.bocale.it](http://www.bocale.it)

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**

**2018 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. BOCALE DI VALENTINI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granata; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** marmellata di more, carruba, frutta cotta, muschio, prato, maggiorana, lavanda, liquirizia, pepe nero, caffè, cioccolato, *goudron* e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** da un lato si capta un buon equilibrio di bocca dettato dal parametro della morbidezza gustativa del vino, mentre dall'altro lato subentra una forte secchezza alcolica estesa a tutta la bocca; una notevole astringenza tannica viene detenuta da una struttura di tutto rispetto che tende quasi ad addormentare leggermente la lingua; la nota minerale sorprende per la sua incivistá, la chiusura di bocca é lievemente amara con sapore a marmellata di more (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Piccioni alla ghiotta

**Parametri della combinazione:**

7. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
1. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino di carattere che riflette le caratteristiche della zona, con un naso evoluto nei suoi aromi descrittivi e una bocca complessa e strutturata, che regala delle sensazioni minerali e tanniche; si degusta e non stanca le papille, si puó tranquillamente invecchiare in cantina, ma si puó anche combinare con un piatto tipico e tradizionale della regione umbra.



[www.bocale.it](http://www.bocale.it)

**MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG**

**2016 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. BOCALE DI VALENTINI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: marmellata di prugna, cacao, gomma, cioccolato fondente, tabacco, tostatura, mallo di noce, chiodo di garofano, noce moscata, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza occupa gran parte del compartimento gustativo, lasciando uno spazio, più o meno, significativo per una morbidezza quasi equilibrata che viene supportata da un'importante nota alcolica e da una notevole struttura di bocca; il tannino è ben levigato e bilanciato, anche se è facilmente identificabile la nota astringente, la mineralità si esprime di pari passo con la salivazione, senza troppi eccessi; la chiusura di bocca è con sapore a marmellata di prugna e cioccolato fondente, e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tozzetti alle mandorle e cioccolato

**Parametri della combinazione:**

1. La dolcezza della ricetta si neutralizza con la dolcezza del vino
2. La succulenza del preparato alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
5. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla mineralità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un grande vino dolce che, naturalmente, sovrasta per la sua dolcezza, ma marca uno spazio degustativo che evidenzia la peculiarità del vitigno Sagrantino; un vino fresco e dolcemente aromatico, al momento si può anche proporre per il futuro grazie ai tannini e alla nota alcolica; in altre parole, un vino sempre buono, ora ed in futuro, che si degusta e non rende assuefatti, bensì stimola ed incentiva la ricerca di nuovi descrittori aromatici e ulteriori parametri gustativi.