

**FABRIZIO PRATESI WINERY – CARMIGNANO**





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

**LOCOROSSO – ROSSO TOSCANO IGT      2020 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO –  
ITALIA**

**100% Sangiovese**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi violacei; 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:** un bouquet olfattivo é costituito dai seguenti aromi: fragole, ciliegie, lamponi, prato, pianta verde, rosa, viola e geranio.

**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 ciliegia (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto toscano

**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 della 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 *entry-level wine*, piacevole e fresco, che riempie tutti i parametri gustativi richiesti dalla sua categoria; potrebbe essere anche un vino da conversazione, ma ci si potrebbe anche cominciare un menú con un antipasto classico e tipico della Toscana; in altre parole, un vino che non é completamente equilibrato, ma molto beverino e ideale per sbicchierare al bar.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



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

**CARMIONE – CARMIGNANO DOCG                      2020   14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO –  
ITALIA**

**Ottenuto da uve di Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon e Franc (20%) e Merlot (10%)**

**Affinamento: 12 mesi in barriques**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** ribes, ciliegia, mora, prato, peperone verde, tostatura, legno, carruba, vaniglia, rosa e viola.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono alcolicità e mineralità, poi quasi subito viene fuori una buona morbidezza di bocca spalleggiata dall'astringenza tannica; la salivazione è ridotta, il vino è ben strutturato e la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a ciliegia (buona corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino toscano semi-stagionato

**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 della 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 gastronomico, interessante al naso e gradevole in bocca, da combinare con un formaggio stagionato con il fine di esaltare il connubio enogastronomico.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



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

**IL CIRCO ROSSO – CARMIGNANO DOCG – RISERVA 2019 15,80%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO –  
ITALIA**

**Ottenuto da uve di Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (20%) e Merlot (10%)**

**Affinamento: 18 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia**

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

**ESAME OLFATTIVO:** legno, erbe aromatiche, spezie dolci, caramella mou, ciliegia durona, anguria 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 chiusura di bocca é dolce con sapore a ciliegia (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca alla fiorentina

**Parametri della combinazione:**

7. La succulenza della carne 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 persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un bel vino, con una grande nota alcolica, che secondo la moderna scienza dell'enogastronomia si dirige a una combinazione con un classico del ricettario toscano, ossia una succulenta bistecca alla fiorentina.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



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

**I SASSI DI LOLOCCO – ROSSO TOSCANO IGT      2019 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO –  
ITALIA**

**100% Merlot**

**Affinamento: 24 mesi in barriques**



**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi aranciati 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: liquirizia, goudron, caffè, cioccolato, marmellata di more, amarena, ciliegie sotto spirito, caucciú, carruba, chiodi di garofano, noce moscata e caramella mou.

**ESAME GUSTATIVO:** una morbidezza quasi equilibrata viene supportata da un'importante nota alcolica e da una notevole struttura di bocca; il tannino é ben levigato e bilanciato, e la mineralità si esprime di pari passo con la salivazione, senza troppi eccessi; la chiusura di bocca é con sapore a cioccolato e caffè, e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino di fossa affinato nel fieno

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** il Premium Wine della vigna permette di proporre una doppia opzione: si può suggerire per degustare da solo, con l'obiettivo di apprezzarlo dettagliatamente, o consigliare per un abbinamento con il cibo; qualunque sia la scelta, non é possibile prescindere dal premiare questo vino per le sue vincenti qualità degustative.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE É STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***