

TENUTA DI VAIRA - BOLGHERI





<https://www.tenutadivaira.com/vino-bolgheri/>

CACCIA AL PALAZZO – BOLGHERI D.O.C. VERMENTINO 2021 14,5%
INTEGRALMENTE PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO DA TENUTA DI VAIRA S.S.S.A.

VIA BOLGHERESE 275/B, CASTAGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

Da uve Vermentino

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina.

ESAME OLFATTIVO: mandorla, frutta secca, erbe officinali, salvia, scorza di limone, pomplemo rosa e frutta a polpa bianca.

ESAME GUSTATIVO: una discreta secchezza alcolica é supportata da una buona nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e allo stesso tempo spalleggiata da una sostenuta salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura é di peso, la chiusura leggermente amarognola con un retrogusto a pompelmo e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spaghetti alle vongole

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo della pasta si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della pasta controbilancia la nota minerale del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce delle vongole serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino aperitivo che per le sue caratteristiche gustative puó lanciarsi volentieri verso un primo piatto di pesce; altresí, la sensazione alcolica é piacevole e poco incisiva.

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.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.tenutadivaira.com/vino-bolgheri/>

CACCIA AL PALAZZO – BOLGHERI D.O.C. ROSATO 2021 13,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO DA TENUTA DI VAIRA S.S.S.A.

VIA BOLGHERESE 275/B, CASTAGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

Da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso aranciato nel nucleo con riflessi di tonalità rosé lieve.

ESAME OLFATTIVO: carciofo, china, rabarbaro, burro di cocco, ciliegia, pompelmo rosa, caramella mou, nota minerale, rosa e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: ben strutturato con una sensazione tannica estemporanea e sfuggente (astringenza a livello gengivale superiore e tendenza amarognola in chiusura di bocca); una mineralità di bocca durevole e piacevole, una sensazione alcolica piuttosto dominante (secchezza estesa a tutto il palato) e una chiusura con un retrogusto a pompelmo; la persistenza aromatica intensa si aggira fra 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Saltimbocca alla romana

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce di prosciutto e formaggio serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare la carne di manzo controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un bel vino rosato che riflette con una buona mineralità (naso e bocca) e una sensazione alcolica che si fa ben notare; il tocco brevilineo dei tannini e la poca salivazione fanno accendere la spia enogastronomica che fa pensare a una combinazione con una ricetta di carne bianca.

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.



<https://www.tenutadivaira.com/vino-bolgheri/>

LE BALLERINE – ROSSO TOSCANA IGT 2020 13,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO DA TENUTA DI VAIRA S.S.S.A.

VIA BOLGHERESE 275/B, CASTAGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

Da uve Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

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: mora, ribes nero, cassis, muschio, corteccia d'albero, foglie di pino, rosa silvestre e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una notevole secchezza alcolica avvolge tutto il palato e una importante tannicità, definita da astringenza e tendenza amara in chiusura di bocca, giocano i ruoli principali in una prima analisi gustativa; la salivazione e la mineralità partecipano alle sensazioni di bocca apportando una parte determinante all'esame gustativo, ma la struttura è molto pronunciata e la morbidezza si manifesta quanto basta; la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cacciucco alla livornese

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo del cacciucco si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del pesce serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare il pesce controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La nota speziata della ricetta si neutralizza con la leggera morbidezza del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino quasi da tutti i giorni che primeggia per un suo equilibrio a livello di bocca che lo porta verso un piatto tipico toscano come il cacciucco alla livornese; inoltre, sembra proprio un buon vino, fatto e costruito per il bere di qualità in piccole quantità.

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.



<https://www.tenutadivaira.com/vino-bolgheri/>

CACCIA AL PALAZZO – BOLGHERI ROSSO DOC 2020 14%

INTEGRALMENTE PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO DA TENUTA DI VAIRA S.S.S.A.

VIA BOLGHERESE 275/B, CASTAGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

Da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

Affinamento: 50% in barriques – 50% cemento per 7 mesi

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino cupo e intenso sia nel nucleo che nei bordi; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, dimostra subito una buona qualità olfattiva, sprigionando i seguenti aromi descrittivi: mirtillo, fragole di bosco, pepe nero, marmellata di more, erbe aromatiche come maggiorana e timo, e fiori rossi come violetta e geranio.

ESAME GUSTATIVO: un vino morbido e vellutato che vuole essere quasi equilibrato fin dalla prima entrata in bocca; astringente e alcolico, non lascia molto spazio alla parametro gustativo della salivazione; ben strutturato e con una persistenza aromatica intensa di circa 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pappardelle al cinghiale

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino con un bel compartimento olfattivo e con un equilibrio di bocca degno di nota; un vino per tutto il popolo con una relazione qualità-prezzo che sorprende e gratifica il valore aggiunto del vino: merita certamente una combinazione con un primo piatto che sappia essere la giusta controparte ad astringenza e secchezza alcolica.



<https://www.tenutadivaira.com/vino-bolgheri/>

BOLGHERESE – BOLGHERI SUPERIORE DOC 2018 14,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO DA TENUTA DI VAIRA S.S.S.A.

VIA BOLGHERESE 275/B, CASTAGNETO CARDUCCI (LI), ITALIA

Da uve Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc

Affinato 20 mesi in barriques

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato nel nucleo con riflessi di tonalità aranciati; vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare fino a dieci profumi descrittivi: noce, castagna, chiodi di garofano, vaniglia, noce moscata, caramella inglese, carruba, sapone, cera e tostatura.

ESAME GUSTATIVO: una grande e vellutata morbidezza é la sensazione predominante fin dal primo momento dell'entrata in bocca, poi viene supportata da una struttura forte ed estesa che non lascia passare in secondo piano la nota astringente del tannino; la secchezza alcolica é elegantemente trattenuta da astringenza e morbidezza; si percepisce poca salivazione, il retrogusto lascia una chiusura di bocca speziata con sapore a noce moscata (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca Tomahawk

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza che si genera al masticare la carne di manzo controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un ventaglio di profumi eccezionale al naso e una bocca molto equilibrata che ha, come leader del gruppo dei parametri degustativi, un'astringenza che mette d'accordo tutti i componenti del compartimento dell'analisi gustativa; da catalogare come il *Premium Wine* della vigna per il quale vale la pena mettere mano al portafogli.

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.