



www.agricolaforadori.com

FONTANASANTA – MANZONI BIANCO – VIGNETI DELLE DOLOMITI – IGT 2022 12,5%

ESTATE BOTTLED BY AZIENDA AGRICOLA FORADORI – MEZZOLOMBARDO (TN) - ITALY

TRIPLE “A”

AGRICOLTORI

ARTIGIANI

ARTISTI

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo dorato; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da frutta secca, pomplemo, gelé di limone, noce di cocco, pepe bianco, lime, cedro e petali di rosa gialla.

ESAME GUSTATIVO: alla morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio esteso a quasi tutto il palato) si contrappone una ampia nota minerale (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre la struttura del vino supporta una presenza abbastanza leggera di secchezza alcolica; la salivazione, in un primo momento é minima, però si prolunga, diventando sciolta e durativa nei momenti successivi alla deglutizione; la chiusura di bocca é amarognola con un piacevole retrogusto a legno di cedro (interessante corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 6 e gli 7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Insalata di polpo

Parametri della combinazione:

1. La grassezza del piatto si contrappone alla salivazione del vino
2. La tendenza dolce della preparazione alimentare contrappesa la chiusura amarognola del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La tendenza dolce del piatto 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 bel vino con un naso variegato che si amplia e si rinnova man mano che passa il tempo di degustazione; sembra che quasi sia passato per legno al naso e in chiusura di bocca, ma é una sua caratteristica particolare che non deve far cadere in inganno il degustatore esperto. In una sola espressione, trattasi di un vino meno da cantina e piú da contadino, che rispecchia brevemente il lemma della TRPLE "A": Agricoltori – Artigiani – Artisti.

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.