



<http://www.cantinachiaraziliani.it/>

MARCHESE DI LAMOSA

FRANCIACORTA BRUT ROSÉ DOCG 12,5%

PRODOTTO DA CANTINA CHIARA ZILIANI SOCIETÁ AGRICOLA S.S. – PROVAGLIO D'ISEO

ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosa salmone con riflessi di tonalità rosa chiaro; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, lascia percepire i seguenti aromi: fragoline di bosco, scorza di arancia, pompelmo rosa, pepe rosa, nota vegetale e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione è riconoscibile con una forte mineralità (pizzicore nelle parte dorsale della lingua) che rilascia un sapore agrumato che si estende a tutta la bocca; si identificano anche una grande morbidezza (senso di equilibrio esteso a tutto il palato) e una abbondante salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è nella media della sua tipologia, la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un aroma a pompelmo rosa (pregevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino ruota intorno ai 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *Finger food*

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Franciacorta Rosé che rispecchia i parametri base di questa categoria di vini, ossia un bouquet olfattivo dichiarato e un congiunto di parametri gustativi conformi alla propria tipologia; un buon vino per l'aperitivo con gli amici.