



www.villacrespia.it

VILLA CRESPIA – FRANCIACORTA

ROSÉ – EXTRA BRUT 12,5%

PRODOTTO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA FRATELLI MURATORI S.S.

ADRO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore rosa fragola con riflessi rosa tenue; 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: fragole, ciliegie, pompelmo rosa, erbe aromatiche, pepe rosa, viola e geranio.

ESAME GUSTATIVO: si comincia con una spessa mineralità (pizzicore nelle parte dorsale della lingua), smorzata da una gradevole morbidezza (senso di equilibrio esteso a tutto il palato) e da una abbondante salivazione nelle zone laterali della lingua; vino sufficientemente strutturato, con una chiusura di bocca che rilascia un retrogusto con sapore a scorza d'arancia (piacevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *Vol au vent* con salame e formaggio

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: mai come in questo caso si può definire questo Franciacorta Rosé come un vino-aperitivo: mineralità, morbidezza, salivazione, tutti nella giusta misura, sono i parametri ideali per il cosiddetto aperitivo serale.