



www.cascinaclarabella.it

CLARABELLA – FRANCIACORTA D.O.C.G.

BRUT SATÉN – VINO BIOLOGICO 12,5%

PRODOTTO DA CLARABELLA SOC.COOP. SOCIALE AGR. ONLUS – ISEO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini; per quello che concerne le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come da tradizione Franciacorta; la buona qualità olfattiva, permette riconoscere questi aromi descrittivi: lievito, limone, vaniglia, crema pasticcera, crema *chantilly*, panna cotta, mandorla tostata, pompelmo, burro fuso e potpourri di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione è riconducibile a una estesa morbidezza di bocca (sensazione vellutata di equilibrio e bilanciamento), subito seguita da un'intensa nota minerale (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e da una notevole acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); vino ben strutturato, con una chiusura di bocca leggermente amarognola e con sapori a burro e limone (fantastica corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Emulsione di mortadella su burro

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un Franciacorta Satén buono e tipologico che conferma i suoi aromi tipici a livello olfattivo e contemporaneamente la sua morbidezza vellutata e la sua sapidità a livello gustativo; un vino da comprare e proporre nuovamente, non solo per il buon gusto, bensì anche per l'ottima relazione qualità-prezzo.