



<http://www.castelfaglia.it/index.php>

MONOGRAM CUVÉE – FRANCIACORTA BRUT SATÉN 12,5%

PRODOTTO DA AZIENDA AGRICOLA CASTEL FAGLIA S.R.L. – CAZZAGO S. MARTINO – ITALIA

“La qualità dell’uva, la cura della cuvée, la perseveranza di aspettare anni perché il vino completi il proprio affinamento in bottiglia, solo così, dopo tanta passione, nasce questo Monogram Franciacorta Satén.”

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

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, come da tradizione Franciacorta; la buona qualità olfattiva, permette identificare i seguenti aromi: arancia, vaniglia, limone, mela, pera, crema *chantilly*, panna cotta e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la mineralità di bocca (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) sono le sensazioni dominanti; la secchezza alcolica non è così estesa e la struttura non è così preponderante; la chiusura è una intensa nota di limonata e la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Crostino salsiccia e stracchino

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 tendenza dolce della ricetta si contrappone alla nota minerale del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Satén come previsto, vale a dire con un buon bouquet olfattivo e quasi equilibrato in bocca; nei 3 livelli di degustazione (visuale, olfattivo e gustativo) risulta essere un po' moncorde, però molto adatto per un abbinamento con un antipasto o un primo piatto di inizio serata.