



www.vigneticenci.com

VIGNETI CENCI – FRANCIACORTA BRUT SATÉN 12,5%

PRODOTTO DA "LA BOSCAIOLA" – VIGNETI CENCI S.S. – SOC. AGR. – COLOGNE - ITALIA

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, con i seguenti aromi che ne caratterizzano il bouquet olfattivo: crema chantilly, panna cotta, ananas, banana, mango, limone, vaniglia 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 che immediatamente catturano le papille gustative; la secchezza alcolica non è assolutamente preponderante e la struttura abbastanza buona; la chiusura è leggermente amara con un sapore a limone (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Arancini fritti

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 e alla sua chiusura di bocca leggermente amara
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino piacevole, di facile beva e molto tipologico per essere un Satén; le sue caratteristiche degustative denotano che non è in possesso di quel *quid* che lo potrebbe far ricordare nel tempo, però è molto gradevole nella degustazione subitanea e del momento.