



[www.fattoriacollebrunacchi.com](http://www.fattoriacollebrunacchi.com)

**IL PUTEO – BIANCO DI TOSCANA IGT                      2018    12%**

**(70% Trebbiano + 30% Chardonnay)**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA FATTORIA COLLEBRUNACCHI SSA**

**SAN MINIATO – PISA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verde.

**ESAME OLFATTIVO:** mandorla, vaniglia, camomilla, fiori gialli, noce, limone, salvia e note minerali.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona secchezza alcolica accompagnata da una intensa sapidità riescono a supportare una notevole morbidezza (sensazione di vellutato estesa a tutta la lingua); si percepisce una buona struttura (peso del vino a livello di bocca) e allo stesso una interessante nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua); la chiusura è con sapore a limone (perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 4-5 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Affettati misti

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
2. La sensazione speziata degli affettati si armonizza con la morbidezza del vino
3. La pastosità del preparato alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino giusto per la sua morbidezza, semplice per il suo corpo e piacevole per la sua freschezza.