



www.agriturismomontalto.com

L'ASSEDIO – MERLOT – INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (TOSCANA) 2015 14,5%

TENUTA DI MONTALTO S.S.A. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA

Merlot in purezza, vendemmia manuale in piccole cassette, delicata fermentazione in acciaio con un lungo affinamento in barrique di rovere.

Our Assedio is made of 100% Merlot grapes, these are hand-picked and put in small boxes, gently fermented in steel wine tanks and followed by a period of aging in durmast oak barriques.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: fichi, susina rossa, tartufi, macelleria, funghi, humus e odori di sottobosco.

ESAME GUSTATIVO: la struttura è esorbitante insieme ad una eccellente sensazione alcolica ed una nota sapida di tutto rispetto; la salivazione è minima, mentre il tannino dimostra avere un grande potere di astringenza (secchezza delle gengive superiori) e una soffusa nota amarognola al finale; la persistenza aromatica intensa raggiunge i 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Peposo (tipico piatto di carne chiantigiana)

Parametri della combinazione:

1. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
2. La succulenza della carne si contrappone alla secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della carne si contrappone alla astringenza tannica del vino
5. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino da considerare ancora giovane e forse un po' austero, ma certamente con buoni e decisi margini di miglioramento; da aspettare oppure da combinare con piatti di carne tipici e ben strutturati.