



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

**LEVANTE – ROSSO DI TOSCANA IGT                      2018    12,5%**

**(60% Sangiovese + 20% Merlot + 15% Cabernet Sauvignon + 5% Colorino)**

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

**SAN MINIATO – PISA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** fragole, viola passita, petali di rosa, prugna, mora, caffè, humus, pepe e liquirizia.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è la prima che si fa riconoscere, dopodiché la tannicità (astringenza nelle gengive superiori e leggero sapore amaro al finale di bocca) e l'alcolicità (secchezza di bocca) sono sensazioni che vanno di pari passo; si identifica un grande corpo, la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** crostini al tartufo

**Parametri della combinazione:**

1. L'aromaticità della ricetta (generata dalla presenza del tartufo) si armonizza con gli aromi del bouquet olfattivo del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente e alla secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
5. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino avvincente ed ideale per una combinazione con una preparazione a base di tartufo; sembra che l'armonia tra vino e crostino sia pressoché perfetta.