



<http://www.defermo.it/Home.html>

**PROLOGO – MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

**2012 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE SOC. AGR. NICOLETTA DE FERMO S.S.  
LORETO APRUTINO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità porpora; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** un bouquet olfattivo che non smette mai di incentivare il degustatore alla ricerca di nuovi profumi; gli aromi sembrano rinnovarsi di continuo e sono caratterizzati da questi descrittori odorosi: amarena, frutta cotta, cassis, funghi, barbabietole rosse, tartufo, cioccolato dolce, caffè, liquirizia, pepe nero, medicinale e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** interessante morbidezza al palato (sensazione di vellutato equilibrio) e con una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato); una astringenza tannica abbastanza pronunciata ed una alcolicità piuttosto robusta; in un secondo momento, escono fuori una salivazione non troppo abbondante e una mineralità non del tutto sviluppata, per arrivare finalmente ad una chiusura di bocca con sapore a cassis e pepe nero e ad una persistenza aromatica intensa che non supera gli 7/8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Arrostiticini

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che permette una doppia scelta: la prima è l'invecchiamento in cantina per un affinamento perfetto (10 anni sono passati e 10 sono ancora da venire), mentre la seconda è la degustazione con relativa combinazione enogastronomica del luogo di produzione del medesimo vino (per esempio, i tipici arrostiticini dell'Abruzzo).