



www.fattoriacollebrunacchi.com

PASSITO DEI SANTI – VINSANTO – VINO LIQUOROSO

2013 17%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA FATTORIA COLLEBRUNACCHI SSA

SAN MINIATO – PISA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità topazio.

ESAME OLFATTIVO: una buona intensità (aromi che entrano e persistono) e una buona complessità (un bouquet aromatico di tutto rispetto) fanno sì che si possano definire i seguenti indicatori aromatici: noci, miele, cioccolato bianco, datteri, tostatura, albicocca disidratata e girasoli disidratati.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza è sostenuta da una corposa sensazione alcolica (secchezza a livello di bocca) che a sua volta è spalleggiata da una interessante nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) che viene parzialmente frenata da una esigua salivazione; la chiusura di bocca lascia un dolce e tenue sapore a datteri (in perfetta corrispondenza con ciò che si è percepito al naso) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cantuccini toscani

Parametri della combinazione:

1. La dolcezza dei biscotti si armonizza con la dolcezza del vino
2. La tendenza dolce dei biscotti serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La pastosità dei biscotti contrarresta la 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: vino da fine pasto con possibilità di essere accompagnato con pasticceria secca della Toscana: nella fattispecie è quasi d'obbligo suggerire i vecchi, classici, ma pur sempre validi cantuccini toscani.