



www.fattoriacollebrunacchi.com

QUARTAIA – ROSSO DI TOSCANA

2009 14%

AFFINATO DODICI MESI IN PICCOLE BOTTI DI ROVERE (80% Sangiovese & 20% Merlot)

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA FATTORIA COLLEBRUNACCHI SSA

SAN MINIATO – PISA

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

ESAME OLFATTIVO: noce moscata, chiodi di garofano, cuoio, more, prugne, cenere, tostatura, frutta rossa cotta e petali di rosa disidratati.

ESAME GUSTATIVO: una sensibile e viva nota minerale segue la grande sensazione di morbidezza vellutata che si estende a tutto il palato; i tannini sono nobili, ossia bilanciati a livello di astringenza e brevemente amarognoli al finale della bocca; la struttura è così buona da far pensare a un completo equilibrio gustativo, la chiusura rilascia dei sapori di frutta e spezie (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino toscano

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
2. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale 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: il vino è sicuramente di qualità e piacevole al bersi, ma ciò che rimane impresso nel degustatore è la combinazione formaggio-vino che mette in evidenza una mutua e reciproca integrazione di quasi tutti i parametri gustativi. Davvero una bella esperienza!