



<https://tuarita.it/>

**REDIGAFFI – ROSSO DI TOSCANA IGT                      2012    14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TUA RITA SSA**

**SUVERETO – LIVORNO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** una grande intensità (aromi che persistono con piacere) e una grande complessità (un bouquet aromatico che sembra non finire mai) rendono percepibili le seguenti famiglie aromatiche: amarena, balsamico, prugna, rosa passita, note di cacao, melograno, liquirizia, rabarbaro, china, muschio, cannella, chiodi di garofano e fondi di caffè; trattasi di una notevole qualità olfattiva.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza (sensazione di vellutato estesa a tutto il palato) è il primo parametro che viene identificato, insieme a una perentoria alcolicità (secchezza di bocca) e ad una bella nota minerale-sapida (pizzicore nella parte centrale della lingua); i tannini sono nobili, pertanto con poca astringenza e una chiusura di bocca leggermente amarognola, tra l'altro con un sapore a cioccolato e caffè (perfetta corrispondenza con ciò che si era percepito all'esame olfattivo); la struttura è così poderosa che riesce a far lievemente addormentare la lingua e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 7/8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Faraona alla cacciatore

**Parametri della combinazione:**

1. La sensazione speziata del piatto si armonizza con la morbidezza del vino
2. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
3. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino di piacevole e gradevole beva che si avvia e attiva continuamente per dare nuove sensazioni a livello olfattivo e rinnovare recondite emozioni a livello gustativo; si continua a degustare, ma la linea di condotta resta la medesima, ossia garantisce una coerenza nella degustazione che lo rende pronto da bere in questo stesso momento, poi stabilisce anche una certa novità nel suo proporre continuamente nuove sensazioni gusto-olfattive che lo fanno più coinvolgente, e se vogliamo superiore, di altri *Supertuscans*.