



www.fontodi.com

VIGNA DEL SORBO RESERVA 2009 14,5%

FONTODI CHIANTI CLASSICO DOCG

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE NELLA
AZIENDA AGRICOLA FONTODI S.S. – PANZANO IN CHIANTI – ITALIA**

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

ESAME OLFATTIVO: more, prugne, pepe nero, sottobosco, funghi, ciliegia marasca, nota di liquirizia, erbe officinali, macelleria, cuoio e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: una considerevole morbidezza (sensazione vellutata che occupa tutto il palato) è accompagnata da una incisiva sapidità (sensazione di pizzicore che invade la parte dorsale della lingua); i tannini sono nobili nel senso che l'astringenza è minima e la sensazione amara al finale di bocca è assente; la struttura è nella media con una sensazione alcolica (secchezza a livello di bocca) ben armonizzata; la chiusura di bocca è con pepe nero e more (perfetta corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pernice con castagne

Parametri della combinazione:

1. La sensazione speziata della ricetta si neutralizza 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 struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino nel momento migliore della sua parabola qualitativa che è in grado di offrire sensazioni equilibrate e nobili, con lo scopo di dare una doppia opportunità: degustarlo per conversare piacevolmente o impegnarsi in una combinazione cibo-vino che esalti ambedue e riesca a capitalizzare il massimo interesse di tutti i parametri gustativi coinvolti in questo gradevole esercizio enogastronomico. Sicuramente un grande vino da inserire nel gotha internazionale dei Premium Wines.