

# IL SOMMELIER

## italiano

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

Appunti di Degustazione



**P**agine di vino per fermare l'attenzione sulla degustazione organolettica dei prodotti e sulla loro valutazione. Le proposte: quelle per affrontare un menù, per accostare al cibo i nostri vini con l'armonia, la più efficace possibile. Le valutazioni: quelle di una nostra squadra di degustatori che, con appropriata terminologia dell'esame sensoriale, ci presentano i vini con l'indicazione delle Aziende che li producono.

### VALUTAZIONI:

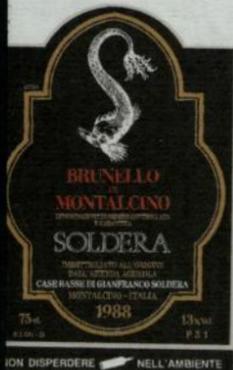
- 100-90  
VINI ECCELLENTI
- 89-81  
VINI MOLTO BUONI
- 80-75  
VINI BUONI
- 74-60  
VINI MEDI

### BRUNELLO DI MONTALCINO

1988

Case Basse  
Loc. Villa S. Restituta  
53024 Montalcino (SI)  
Tel. 0577/84.85.67 -  
02/46.97.608

Valutazione: 85/100



NON DISPERDERE NELL'AMBIENTE

**Gradazione alcolica:** 13%  
**Vitigno:** sangiovese grosso  
**Scheda organolettica:** colore rosso rubino carico, limpido, consistente e abbastanza trasparente. **Olfatto:** abbastanza intenso, persistente, fine, etereo, tendente all'ampio. **Riconoscimenti:** arena, leggera liquerizia, fondo di vaniglia e legno. **Gusto:** secco, sapido/abb. fresco, tannico, caldo, di corpo, abbastanza morbido. **Abbinamenti:** carni rosse al sangue, in bianco. Carni scure: selvaggina e cacciagione. Stracotti. Formaggi stagionati.  
**Temperatura ideale di servizio:** 18/20°  
**Modalità di servizio:** stappare un'ora prima e servire in calici da Bordeaux.  
**Giudizio finale:** sicuramente un ottimo vino rosso. Non esprime, oggi, tutte le proprie potenzialità e caratteristiche, per altro gravissime, per eccesso di tannicità e acidità. All'olfatto è ancora molto chiuso. Migliorerà nettamente tra 2/3 anni, raggiungendo vette qualitativamente elevate.  
**Prezzo in enoteca:** L. 80.000  
**Rapporto qualità/prezzo:** molto sfavorevole.

### MAURIZIO ZANELLA

1988

Ca' del Bosco  
Via Case Sparse 11  
25030 Erbusco (BS)  
Tel. 030/77.60.600

Valutazione: 91/100

**Gradazione alcolica:** 13%  
**Vitigno:** cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot  
**Scheda organolettica:** rosso rubino intenso e cupo, molto limpido, consistente e con buona trasparenza. **Olfatto:** molto intenso, molto persistente, molto fine, ampio, speziato, etereo e fruttato. Con **riconoscimenti** di frutta rossa matura, burro cacao, leggera tostatura. **Gusto:** secco, abbastanza fresco, giustamente tannico, caldo, di corpo/pieno, abbastanza morbido/morbido. **Abbinamenti:** brasati e stracotti di manzo, cacciagione e selvaggina, carni rosse e alla griglia e pollame nobile.  
**Temperatura ideale di servizio:** 18°  
**Modalità di servizio:** stappare circa un'ora prima e servire in calici ampi da Bordeaux.  
**Giudizio finale:** eccellente vino rosso della nuova generazione. Un vino con una personalità incredibile. Possiede ancora leggere sfumature di gioventù, che lo rendono vino longevo e di ampie possibilità di abbinamento. Da annoverare fra i grandi vini rossi italiani.  
**Prezzo in enoteca:** L. 55.000  
**Rapporto qualità/prezzo:** corretto.

MAURIZIO ZANELLA



Indicatore della  
C.A. del Brera Azienda Agricola  
Rosso Vino da Tavola  
di Lombardia  
1988 13% vol.

### PASSO DE LE VISCARDE

1990

Az. Agricola Vallone  
Via XXV Luglio, 5  
73100 Lecce  
Tel. 0832/30.80.41

Valutazione: 86/100



**Gradazione alcolica:** 14%  
**Vitigno:** sauvignon, malvasia bianca  
**Scheda organolettica:** colore giallo oro tendente all'ambra, molto vivace, molto limpido. **Consistente.** **Olfatto:** intenso, persistente, fine, ampio, etereo. **Riconoscimenti:** frutta secca e precisamente mulo di nocce, miele, da di floreale a do muschiato. **Gusto:** dolce, fresco, molto rotondo. Intenso, molto fine. **Abbinamenti:** ricche, gentili, chevoli. **Stato evolutivo:** pronto/maturo. **Abbinamenti:** brasati e stracotti di manzo, cacciagione e selvaggina, carni rosse e alla griglia e pollame nobile.  
**Temperatura ideale di servizio:** 18°  
**Modalità di servizio:** stappare circa un'ora prima e servire in calici ampi da Bordeaux.  
**Giudizio finale:** eccellente vino rosso della nuova generazione. Un vino con una personalità incredibile. Possiede ancora leggere sfumature di gioventù, che lo rendono vino longevo e di ampie possibilità di abbinamento. Da annoverare fra i grandi vini rossi italiani.  
**Prezzo in enoteca:** L. 55.000  
**Rapporto qualità/prezzo:** corretto.

**Giudizio finale:** eccellente vino rosso della nuova generazione. Un vino con una personalità incredibile. Possiede ancora leggere sfumature di gioventù, che lo rendono vino longevo e di ampie possibilità di abbinamento. Da annoverare fra i grandi vini rossi italiani.  
**Prezzo in enoteca:** L. 55.000  
**Rapporto qualità/prezzo:** corretto.

