

IL SOMMELIER

italiano

PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS

Appunti di Degustazione



Pagine 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



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:** abbastanza equilibrato, intenso, persistente, fine. **Sensazioni finali:** astringenti e calde. **Stato evolutivo:** giovane/pronto. **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 ampi 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. **Abbinamenti:** ditazioni. **Forme:** cantine. **Temperatura ideale di servizio:** 16°
Modalità di servizio: stappare un'ora prima e servire in calici da Bordeaux.
Giudizio finale: ottimo vino che invita a molteplici assaggi.
Prezzo in enoteca: L. 16.000
Rapporto qualità/prezzo: ottimo.

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.

