



#iostoacasa e #stappo | Degustazioni dal nono al 15mo giorno di #fase2



Sono sincera: credo di non aver mai avuto la possibilità di degustare, comodamente a casa, così tanti vini in vita mia come in questo periodo. Solo in occasione dei corsi WSET ho assaggiato un centinaio di vini di tutto il mondo in 5 giorni, ed è stata un'esperienza bellissima quanto unica. Per questo, il lockdown o semi lockdown attuale, a livello professionale mi sta dando molto: non solo inediti stimoli lavorativi, ma anche nuove occasioni, come questi #tastingathome istruttivi, appassionati, interessantissimi.

Gli ultimi sette giorni li ho passati in compagnia di queste sette bottiglie e ora, come ormai di consueto, ve le racconto.

Spumante Rosé Extra Dry Linea M-use Pizzolato

Easy chic. Al naso è fruttato, con sentori delicati di marasca e note floreali, mentre in bocca è leggermente sapido, sicuramente beverino, piacevole come aperitivo, magari accompagnato da qualche salume. Una nota la merita la bottiglia, M-USE, creata seguendo un progetto di design sostenibile, in vetro leggero, nata con un nome che racchiude dentro di sé svariati significati: M-USE richiama, infatti, sia la musa ispiratrice della bellezza e dell'arte sia il multi-uso che ne può derivare dopo il suo utilizzo, inserendo al suo interno una combinazione vincente, quella del design e dei vari modi di riutilizzarla e darle un altro "abito", un'altra vita. Io, ad esempio, l'ho trasformata in una bellissima lampada.

Costa 9,80 euro



Aquila Reale Brut Riserva Trentodoc 2010 Cesarini Sforza

Bella conferma. Ho sempre pensato che l'Aquila Reale di Cesarini Sforza fosse uno dei migliori Trentodoc sul mercato e questa bottiglia me lo conferma. Davvero un gran bel metodo classico, annata 2010, 100% Chardonnay, dal grande carattere. Le uve vengono raccolte manualmente in piccoli contenitori nella prima decade di settembre e pressate intere. Solamente il 50% del mosto è selezionato per la Riserva Aquila Reale e riposa in cantina a contatto con le proprie fecce in piccoli contenitori di rovere francese. In questo periodo gran parte del vino svolge la fermentazione malolattica. In tarda primavera si realizza la cuvée che riposerà fino all'estate in attesa del tiraggio. E poi, il tempo farà il resto. Il risultato è un vino dal perlage fine e dalla fine mineralità, con note agrumate e di crosta di brioche al naso, mentre al palato, nonostante i 10 anni di affinamento, risulta fresco, sostenuto da intriganti note di cedro, camomilla e pesca bianca. Oltre a questo, la sorpresa del prezzo, perché quando uscì, molti anni fa, ricordo bene che il costo era di circa 60 euro a bottiglia, mentre oggi il prezzo è stato rivisto. Molto bene.

Costa 38 euro



Gran Serpaia Merlot Maremma Toscana Doc 2015 Serpaia di Endrizzi

Rassicurante, come gli abbracci, che in questo periodo ci mancano tanto. Prima edizione di questo nuovo vino prodotto nella tenuta maremmana degli Endrizzi, storici viticoltori trentini che con questa etichetta festeggiano i 20 anni della proprietà toscana. Merlot al 100%, dopo una maturazione per circa 8 mesi in grandi botti di rovere, questo vino evolve in barriques per 36 mesi, a cui segue l'affinamento finale in bottiglia per 8 mesi. Al naso si trovano profumi floreali e fruttati, delicate note di rosa, viola, mora e ciliegia, con un finale di liquirizia, impreziositi da tocchi più speziati. Al palato è fasciante e vellutato, carico di frutti rossi, calde note di cacao, un corpo intenso ed elegante, sostenuto da un'acidità che preallude a interessanti evoluzioni future.

Costa 35 euro



Maso Lizzone rosso Vigneti delle Dolomiti 2017 Cantina di Riva

Intenso e persistente. Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, invecchiato in botti di rovere e in barriques francesi, e affinato poi in bottiglia. Profuma di note balsamiche, frutta rossa e spezie, in bocca ha una struttura intensa e aromi di susina, marasca, un pizzico di cacao e qualche

nota tostata. Ottimo equilibrio, bellissima sorpresa. Finalmente un vino di una cooperativa trentina in cui riesco a sentire la passione.

Costa circa 18 euro



Verduzzo Toscana Rosso Igt 2018 Monteverro

Piacevolezza ed eleganza. Prodotto con uve Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Sangiovese, vendemmiate esclusivamente a mano tra la prima decade di settembre e la prima di ottobre, affina per 12 mesi in barrique di rovere francese prima di essere imbottigliato. Al naso si avvertono profumi di ginepro, lavanda, prugna e fragoline di bosco. Al palato è morbido ma di carattere, con aromi di rosa, fragola e melone. Una nota sull'etichetta, ispirata a Pesci dell'artista Bruno Pellegrino, esposti a Monteverro nel 2019.

Costa circa 25 euro



Mastio Rosso Toscana Igt MonteRosola

Interessante. Non conosco MonteRosola, splendida tenuta a Volterra, e inizio la mia scoperta da questo vino. Sangiovese vellutato e di bel corpo, carico di frutta nera matura, susine, uva spina, ciliegie, fragole di bosco ed erbe aromatiche, sia al naso sia in bocca. Un vino equilibrato, stilisticamente ben fatto, di piacevole beva. Prezzo correttissimo.

Costa circa 15 euro



Ca dei Mandorli Nizza Docg 2015 Riscossa

Succulento. Dopo 18 mesi di affinamento, di cui 6 in legno, questo vino profuma di timo e salvia, con una nota di cacao. Il palato è intenso e rotondo, con un finale molto persistente, aromi di liquirizia, vaniglia, pepe nero, un pizzico di rosmarino. Un vino deciso, strutturato, rigoglioso. Rapporto qualità prezzo molto buono.

Costa 19,90 euro

Share this:

- Fai clic per condividere su Facebook (Si apre in una nuova finestra)
- Fai clic qui per condividere su LinkedIn (Si apre in una nuova finestra)
- Fai clic qui per condividere su Twitter (Si apre in una nuova finestra)

Fai clic per condividere su WhatsApp (Si apre in una nuova finestra)

•

Mi piace:

Mi piace Caricamento... Tag: #fase2, #iostoacasa, aquila reale cesarini sforza, cantina di riva, carousel, degustazione, degustazione vini, endrizzi, gran serpaia, lockdown, maso lizzone, mastio, monterosola, monteverro, nizza, pizzolato rosé, riscossa, serpaia, stappo, verduzzo, vino, wine tasting