

IL SOMMELIER

italiano

uscita

giugno
1996



MONDACCIONE

1991

Luigi Coppo e Figli
Via Alba, 66
14053 Canelli (AT)
Tel. 0141/823146
Fax 0141/832563

Valutazione: 86/100



Gradazione alcolica: 12,5%
Vitigno: Freisa

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vista: colore rosso granato con ancora riflessi rubino, di buona trasparenza e limpidezza.

Olfatto: molto intenso, persistente e molto fine. Ampio.

Riconoscimenti: spicca su tutto uno speziato pieno: pepe nero, erbe aromatiche, vaniglia ed una traccia di fiori appassiti (viola).

Gusto: fonde, in una buona struttura, una rotondità incredibile ed una vena di tannicità e di freschezza non ancora sopite. Equilibrato, ha lunga persistenza.

Sensazioni finali: piene ed asciutte.

Stato evolutivo: maturo.

Abbinamenti: grandi possibilità: carni arrosto, alla brace, al sangue, preparazioni con spezie ed erbe aromatiche, pollami nobili.

Temperatura ideale di servizio: 16°/18°

Modalità di servizio: stappare al momento del servizio e servire in calici di media grandezza.

Giudizio finale: altro rosso piemontese molto buono. Pregio di questa azienda è l'aver riportato un vitigno trascurato come la Freisa a livelli interessanti e di grande finezza: il sapiente dosaggio del legno e il conseguente affinamento completano magnificamente l'opera.

Prezzo in enoteca: £ 23.000

Rapporto qualità/prezzo: corretto.