

#iostoacasa e #stappo | Degustazioni dal 31mo al 35mo giorno

di Geisha Gourmet 2 SETTIMANE FA | TREND(Y) | No comments | 0 shares



ABOUT ME



Ciao sono Francesca

Wineaholic, smile pusher and room service addicted. Dreamer. Sono una giornalista, scrittrice, wine taster, WSET e Donna del vino. Racconto il senso femminile per l'enogastronomia in punta di stiletto.

Francesca

MY NEW BOOK: VINO PRÊT-À-PORTER



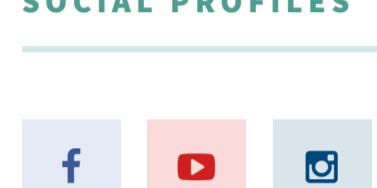
Una guida dedicata a tutte le wine lover (o aspiranti tali), condita con un pizzico di ironia e tanti consigli pratici. Perché se nessuno ci può insegnare come trovare l'uomo giusto, almeno possiamo imparare come si fa ad avere sempre nel bicchiere il vino giusto per ogni occasione e, soprattutto, per ogni palato.

Lo acquistate online QUI e in tutte le librerie d'Italia.

CONTACT ME

info@geishagourmet.com

SOCIAL PROFILES



DRINK PINK

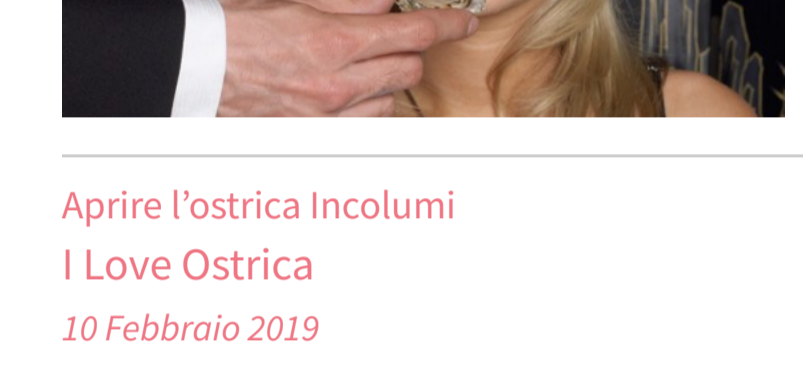


I LOVE OSTRICA

L'ostrica è erotismo
I Love Ostrica
24 Febbraio 2019



Aprire l'ostrica Incolumi
I Love Ostrica
10 Febbraio 2019



Saper scegliere, conservare e consumare le ostriche in sicurezza
I Love Ostrica
3 Febbraio 2019



www.iloveostrica.it

Il vino è un aeroplano, è una macchina del tempo, è la magia del teletrasporto della nave stellare Enterprise. Perché con una bottiglia puoi viaggiare, conoscere terre nuove, visitare posti in cui sei stato o che non hai ancora mai visto, tornare indietro nel tempo con le annate, passare dalla California all'Umbria in un "pop" (il rumore del tappo quando apri una bottiglia). E così il mio viaggio nel calice continua in queste settimane casalinghe, ed eccomi qui a raccontarvi altre sette bottiglie.



Radicale 2013 Bellenda

Radicale 2013, da uve Grella rifermentate in bottiglia senza lieviti aggiunti e senza solfiti, non filtrate, solitamente è prodotto in formato magnum, ma in questa annata, la 2013, ritenuta particolarmente buona dall'azienda, si è deciso di realizzare una piccola tiratura di bottiglie da 0,75 con l'etichetta disegnata da Maurizio Armellini. «Fuori dagli schemi senza compromessi» recita l'etichetta ed è così: un vino diverso dagli altri prodotti dall'azienda, fresco e di carattere, che però a me non ha conquistato come gli altri degustati qualche giorno fa (leggi qui).

Costa la magnum 40 euro



Rosso di Montalcino Doc 2017 Col di Lamo

Col di Lamo è una delle aziende emergenti più dinamiche e innovative del panorama toscano, una realtà tutta al femminile, di proprietà di Giovanna Neri e della figlia Diletta, con una piccola produzione di assoluta qualità. Una declinazione al femminile che si sente nei vini, ricercati e personali, che raccontano molto di Gianna e della sua vita da romanzo. Questo Rosso di Montalcino è come lei: raffinato, mai banale e anche nelle note tipiche di questa tipologia, bevilissimo e capace di restare impresso.

Costa circa 30 euro



Zinfandel 2017 Robert Mondavi Private Selection

Robert Mondavi è uno dei giganti dell'oenologia californiana e non solo. Era da tanto che non bevevo uno Zinfandel e avevo voglia di ripassare, quindi eccomi qui, con questa bella etichetta Zinfandel 80%, Syrah 12%, Petit Syrah 6%, e Chardonnay 2%. Al naso si esprime con intensi aromi speziati e sentori dominanti di frutti rossi, mentre al palato è succoso, morbido e di lunga persistenza, sa di amarena, pepe nero e lampone. Buono, ma non da perdere la testa.

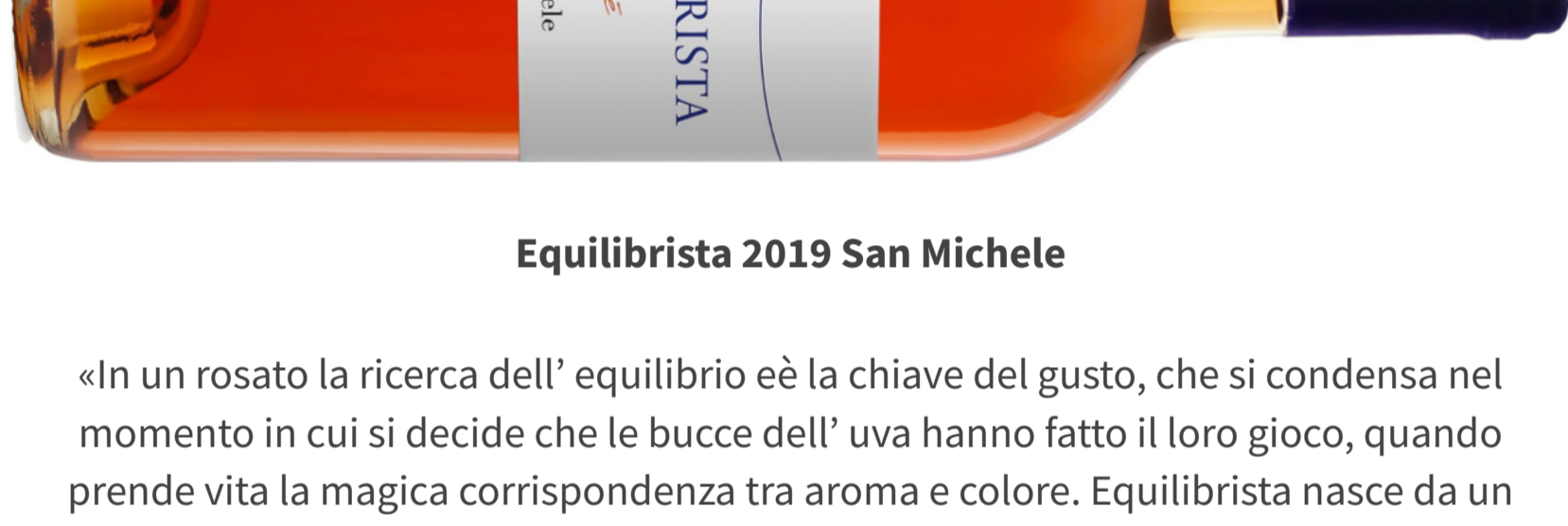
Costa circa 20 euro



Valdimaggio Sagrantino Docg 2015 Arnaldo Caprai

Cosa dire, se non che i Sagrantino di Marco Caprai sono sempre una garanzia. Affidabili e concreti, intensi e romantici. Pensavo fosse ancora troppo giovane questo Valdimaggio 2015 e invece no, ho trovato un vino già pronto per dare grandi soddisfazioni, con profumi di confettura di ciliegie, anche sottospirito, spezie dolci, un tocco di grafite, qualche sentore balsamico. In bocca è avvolgente e di carattere, con note di frutti di bosco, pepe bianco e un pizzico di tabacco. Se dovessi riassumerlo in una parola, direi languido, ma non nell'accezione comune di stanchezza, bensì nell'accezione ottocentesca e musicale di lento e ricercato abbandono.

Costa circa 38 euro



Equilibrista 2019 San Michele

«In un rosato la ricerca dell'equilibrio è la chiave del gusto, che si condensa nel momento in cui si decide che le bucce dell'uva hanno fatto il loro gioco, quando prende vita la magica corrispondenza tra aroma e colore. Equilibrista nasce da un vigneto di oltre 60 anni, dove in mezzo ai familiari tralci di Marzemino e Merlot crescono uve inusuali; il risultato è un vino originale, succoso e scattante che porta con sé lo stile del Monte Netto, fatto di frutto e bevibilità. Godete del naso avvolgente, bilanciato tra fragoline, ciliegie e agrumi, lasciatevi conquistare dal sorso, ampio, polposo, luminoso e mai banale». San Michele descrive così questo ultimo nato da uve a bacca rossa (non si sa di quali tipologie, ma sto indagando), prodotto col metodo del salasso e affinato brevemente in vasche di cemento. Il risultato è un vino che al naso non emana particolari sentori, mentre in bocca è deciso, pieno di personalità, in un tourbillon di note che spaziano tra fragola, arancia, rosmarino e qualche tocco esotico. Grande struttura, bellissimo colore intenso, che ricorda un tramonto infuocato.

Costa 10 euro



Phasianus Corvina Rosato Verona Igt 2019 Monte Zovo

Il nome latino *Phasianus* rimanda al fagiano, un tributo che Monte Zovo ha voluto fare alla biodiversità che popola i suoi vigneti nell'Anfiteatro morenico di Revo di Veronese. Credo sia la prima volta che assaggio una Corvina in versione rosata e devo dire che ne sono rimasta colpita, merito anche dello stile molto provenzale scelto dalla cantina. Al naso emergono note intense di piccoli frutti di bosco e agrumi, che si ritrovano in bocca, dove si aggiunge un bel tocco di pompelmo e un pizzico di pepe rosa. Secco, fresco e di buona persistenza, un rosato estremamente elegante, davvero molto interessante.

Costa 15,50 euro

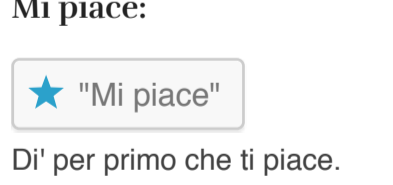


Wohlgenuth Pinot Grigio 2019 Monte Zovo

Altro nuovo nato in casa Monte Zovo, assieme al Phasianus, è questo Pinot Grigio che fermenta in parte in barrique e in parte in acciaio. Il nome si ispira al Forte di Rivoli, fortezza austriaca al confine italiano, in passato denominata Forte Wohlgenuth, in ricordo del generale austriaco che lo difese nel 1848. Il Forte, incoriciato dai vigneti Monte Zovo, è rappresentato anche nell'etichetta. Al naso ricorda la frutta gialla matura con piacevoli note dolci, di spezie delicate come la vaniglia e di zucchero filato. In bocca è secco e fresco, con una nota finale di mandorla. Un vino ben fatto, ma senza un carattere pronunciato, e forse per questo non mi ha particolarmente entusiasmata.

Costa 14,50 euro

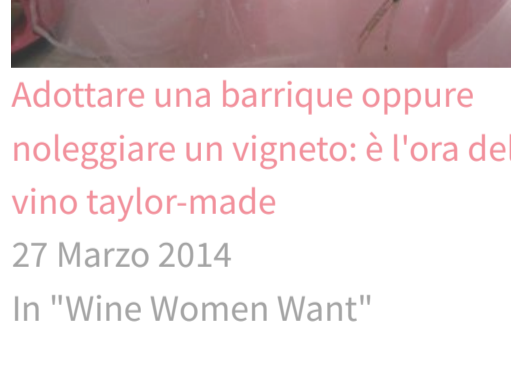
Share this:



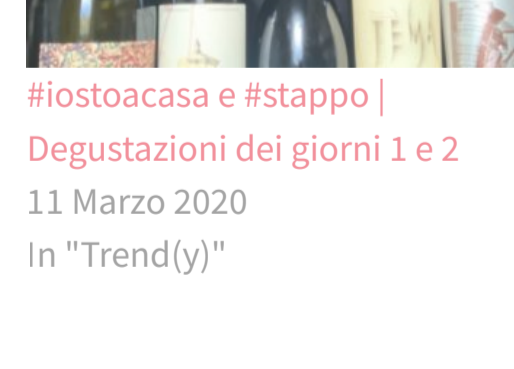
Mi piace:

★ "Mi piace"
Di' per primo che ti piace.

Correlati



Adottare una barrique oppure noleggiare un vigneto: è l'ora del vino taylor-made
27 Marzo 2014
In "Wine Women Want"



#iostoacasa e #stappo | Degustazioni dei giorni 1 e 2
11 Marzo 2020
In "Trend(y)"



Vini da letto. Vini da striptease. Vini per romantici. Ecco chi osa già dall'etichetta.
25 Settembre 2012
In "Wine Women Want"

< PREVIOUS POST

NEXT POST >

LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Comment *

Name * | Email * | Website

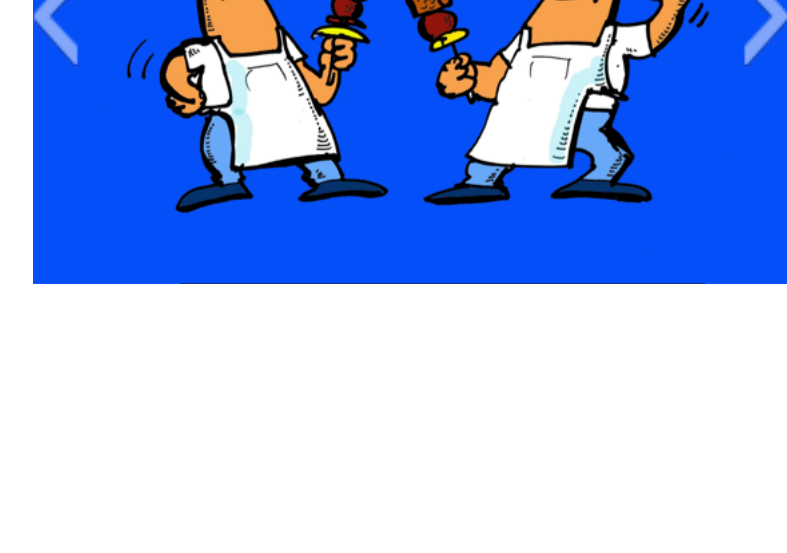
Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

Publica il commento

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.

INSTAGRAM PHOTOS

DRINK & SMILE DI ROBERTO GIANNOTTI



RECENT POSTS

#iostoacasa e #stappo | Degustazioni dal 46mo al 49mo giorno
NO COMMENTS

#iostoacasa e #stappo | Degustazioni dal 41mo al 45mo giorno
NO COMMENTS

Siete senza lievito? Perché non provate il chapati indiano, con la farina di Kamut
NO COMMENTS

#iostoacasa e #stappo | Degustazioni dal 36mo al 40mo giorno
NO COMMENTS