



IL SIMPATICO

RIVISTA TRIMESTRALE DI CULTURA
ENOGASTRONOMICA

ABBIAMO DEGUSTATO

Ha colore rosso rubino brillante, con riflessi porpora che in gioventù risultano particolarmente intensi. Profumo ricco, maestoso, di ampio spettro e notevole intensità. Nei primi anni di vita si avvertono sentori prorompenti di frutta matura e altre sensazioni varietali che con il tempo si fondono in un bouquet di frutta di fiori rossi, di grafite e più sottile di vaniglia. Sapore asciutto, dotato di un buon corpo colpisce soprattutto per la finezza, l'eleganza, la morbidezza e la concentrazione. Tuttavia la perfetta impostazione delle componenti e dell'acidità sono garanzia per un'evoluzione molto prolungata nel tempo. Probabilmente siamo in presenza di una delle migliori annate di questo vino, che avrà una possibilità di conservarsi molto a lungo nel tempo. È consigliabile berlo alla temperatura di 18°. È il vino da accostare ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio, sia arrosto che salsati. Eccellente anche con formaggi stagionati, purché non piccanti.



MAURIZIO ZANELLA - Rosso vino da tavola di Lombardia - 1989			
UVE	Cabernet sauvignon 45%, Cabernet franc 25%, Merlot 30%		
VENDEMMIA	dal 5 al 13 ottobre		
RESA MEDIA PER HA.	Q.li 72 - Hl. 47,5		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri : Cabernet sauvignon 22,4% - Cabernet franc 22,2% - Merlot 23,0% acidità totale: Cabernet sauvignon 8,42% - Cabernet franc 8,20% - Merlot 7,44% pH : Cabernet sauvignon 3,22 - Cabernet franc 3,27 - Merlot 3,33		
VINIFICAZIONE	Macerazione a contatto delle bucce per 18 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica. Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove per un periodo di 16 mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO	15 Marzo 1991	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi prima della messa in vendita	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 12,5% vol. acidità totale: 6,38%	acidità volatile: 0,47% pH : 3,39	PRODUZIONE 18.077 bottiglie da 0,75 l. 800 magnum da 1,50 l.

Ha colore giallo paglierino, appena appena dorato, brillante. Profumo ricco e fiorito, fruttato, molto ampio e poliedrico. Ha all'inizio un sentore "verde" che con il passare dei minuti si evolve in un fitto bouquet dove tra gli altri si riconoscono la frutta molto matura (mela e banana in particolare) un lieve accenno di vaniglia e un pò di miele. Sapore secco, ma non all'eccesso, con una deliziosa e saporita acidità (netta la sensazione di limoncella) in rilievo che costituisce l'ossatura. Ha fiero carattere e lunga persistenza aromatica. È un vino che si può bere in giovinezza, ma che può esprimersi al meglio anche dopo anni. È consigliabile berlo alla temperatura di 10-12°. Si presta ad innumerevoli accostamenti gastronomici: antipasti in generale, primi piatti soprattutto a base di pasta, piatti di pesce sia di mare sia d'acqua dolce.



FRANCIACORTA ANCO d.o.c. - v.q.p.r.d. - 1990			
UVE	Chardonnay 65% - Pinot bianco 35%		
VENDEMMIA	dal 24 Agosto all'11 Settembre		
RESA MEDIA PER HA.	Q.li 70 - Hl. 46		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri : Chardonnay 20,95% - Pinot bianco 20,69% acidità totale: Chardonnay 9,60% - Pinot bianco 10,17% pH : Chardonnay 3,12 - Pinot bianco 3,09		
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, a temperatura di 18-20°. Maturazione in vasche d'acciaio termocondizionate per 7 mesi. Parte della massa soggiorna in grandi botti di rovere per una durata di 2 mesi.		
IMBOTTIGLIAMENTO	15 Maggio 1991	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 5/12 mesi prima della messa in vendita	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 12% vol. acidità totale: 7,60%	acidità volatile: 0,28% pH : 3,18	PRODUZIONE 97.850 bottiglie da 0,75 l. 7.500 mezza bottiglie da 0,375 l.

ABBIAMO DEGUSTATO

È di colore rosso rubino chiaro e brillante, con riflessi granati. Profumo sottile e penetrante e di notevole eleganza dove si ritrovano numerosi sentori tipici sia dei vitigni che lo compongono sia della zona di provenienza: clorofilla, frutta matura, ciliegia, con una sottolineatura molto leggera di tostato, cacao e vaniglia. Sapore asciutto, fresco, di struttura snella ma con una certa pienezza, variegato e molto continuo. Si ripetono i sentori percepiti al naso, piacevole retrogusto amarognolo che si protrae per molto tempo. È vino che si beve giovane ma dà il meglio di sé dopo un anno o due dalla commercializzazione. È consigliabile berlo alla temperatura di 16-18°. È ottimo con tutti i piatti a base di carni bianche, pollame. Si accosta bene anche a tutti i piatti di carne rossa, arrosto o bolliti.



FRANCIACORTA ROSSO d.o.c. - v.q.p.r.d. - 1989			
UVE	Cabernet franc 45% Merlot 15% Nebbiolo 15% Barbera 25%		
VENDEMMIA	dal 29 settembre al 13 ottobre		
RESA MEDIA PER HA.	Q.li 92 - Hl. 61		
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri : Cabernet franc 21,85% - Merlot 21,63% - Nebbiolo 21,07% - Barbera 20,05% acidità totale: Cabernet franc 7,31% - Merlot 7,70% - Nebbiolo 9,55% - Barbera 13,94% pH : Cabernet franc 3,32 - Merlot 3,27 - Nebbiolo 3,15 - Barbera 2,97		
VINIFICAZIONE	Macerazione a contatto delle bucce: Cabernet franc e Merlot 13 giorni Nebbiolo 16 giorni - Barbera 14 giorni		
Al termine della fermentazione alcolica, avvenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si è proceduto al taglio dei 4 vini, ottenendo la "massa definitiva". Maturazione in grandi botti di rovere per un periodo di 10 mesi, cui fa seguito un ulteriore periodo di 5 mesi in piccole botti di rovere.			
IMBOTTIGLIAMENTO	Aprile 1990	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6/14 mesi prima della messa in vendita	
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 12,5% vol. acidità totale: 6,50%	acidità volatile: 0,39% pH : 3,31	PRODUZIONE 67.316 bottiglie da 0,75 l. 7.500 mezza bottiglie da 0,375 l.