

Croce del Moro

Rosora (AN) 0731/814158

Rosso Piceno Furtarello 2003

Colore rubino coperto.

Naso fitto e concentrato, si avverte la frutta nera e un'invitante nota marina, non manifesta una gran varietà ma in compenso tiene bene col passare dei minuti; mentre si scalda nel bicchiere aumenta anche la percezione dell'alcol che si fa pungente.

In bocca conferma la consistenza colta al naso, corpo e tannini sono divenuti una cosa sola, avvolgono la bocca e poco può fare l'acidità; nonostante ciò il sapore non perde equilibrio e tiene fino in fondo; il retrogusto è pulito, la persistenza del gusto ha una media durata.

+ COMPATTO E OMOGENEO QUESTO ROSSO PICENO HA I PREGI DEI SUOI VITIGNI, MONTEPULCIANO E MERLOT, CHE DONANO SENSAZIONE CALDE E CONFORTEVOLI.

- ALLO STESSO MODO IL LIMITE È UNA RIDOTTA IMPREVEDIBILITÀ, POCO PUÒ IL SANGIOVESE CHE RAPPRESENTA IL 15% DELL'UVAGGIO; L'IMPOSTAZIONE MODERNA, IMPECCABILE NELLA CONFEZIONE, RIDUCE I MARGINI DI SORPRESA SIN DA QUANDO SI OSSERVA IL COLORE.

AI CORSISTI PIACE QUESTA RICCHEZZA CHE PER UN PAIO DI MINUTI È CELATA DALLA CONCENTRAZIONE E POI DIVENTA ACCATTIVANTE DENSITÀ; IL CONFRONTO CON IL SASSELLA DI TRIACCA È FONDAMENTALE PER AFFRONTARE LA FISIONOMIA DEL VINO A INIZIARE DALL'ESAME VISIVO. Euro 12

La carne di vitello è materia per questo Rosso

Piceno: a partire dall'osobucco si possono prevedere

PORTHOS

ribelle nobile disperato

anche ricette più complesse, come il rotolo, ripieno di crescione e macinato di maiale, servito con lenticchie e una salsa di mostarda.

racconto della degustazione

Anche nelle degustazioni dei corsi di "Porthos Racconta..." le bottiglie sono servite alla cieca. È una consuetudine che permette all'allievo di lavorare di più con i propri sensi, evita quelle distrazioni, originate dal nome, dall'etichetta o dalla denominazione, più probabili quanto meno si è esperti dell'assaggio. Nelle schede troverete la descrizione classica, le note su ciò che amiamo e su ciò che non ci convince del tutto, arricchite stavolta dal ricordo delle reazioni che i corsisti esprimono dopo l'assaggio. Vi sono numerose assenze che recupererò sui prossimi numeri di Porthos. Nel caso dei rossi vi racconterò, tra gli altri, i protagonisti delle serate finali, vini ambiziosi che si confrontano sulla base di interpretazioni diverse. Non mancheranno prodotti stranieri che sin dal corso base sono utilissimi per imprimere nella memoria una seria gerarchia qualitativa.