



CERTIFICATO DI QUALITA'

N° 0128-16

ALASCO

Nome Vino

Maremma Toscana DOC

Denominazione di Origine Vino

2016 13,5% Vol. Rosso

Sangiovese 60%, Merlot 40%

Annata Titolo alcolom. Tipologia

Vitigni

Tenuta di Gramineta

Roccastrada /Grosseto

Produttore

Terroir /Regione

Panel Assovini Sommelier

Sede Assovini

06/12/2018

11:45

16,6 °C.

20 °C.

Degustatore

Luogo

Data

Ora

Temp. Vino

Temp. Ambiente

ESAME VISIVO

Limpidezza

Limpido

Colore

Rosso rubino

Consistenza

Consistente

Effervescenza

=

ESAME OLFATTIVO

Intensità

Intenso

Complessità

Abb. Complesso

Qualità

Fine

Sentori

Floreale, Fruttato, Erbacee, Minerale.

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Morbidezza

Zuccheri

Secco

Alcoli

Caldo

Polialcoli

Abb. Morbido

Durezza

Acidi

Fresco

Tannini

Tannico

Sostanze minerali

Abb. Sapido

Struttura/Corpo

Di corpo

Equilibrio

Abb. Equilibrato

Intensità

Intenso

Persistenza

Persistente

Qualità

Fine

ESITO

Stato evolutivo

Pronto

Armonia

Abb. Armonico

Punteggio

89 /100

O

Piatto tipico consigliato

Costatine di agnello al forno

RECENSIONE

Vino limpido dal colore rosso rubino profondo e di buona consistenza alcolica. Al naso si percepiscono piccoli frutti maturi a bacca rossa e nera di amarene, ribes e more di rovo, poi sentori di mallo di noce e viola appassita. Il gusto è secco e ben strutturato con tannini piacevolmente spigolosi, mitigati da garbata morbidezza. Finale lungo con delizioso retrogusto di frutta rossa matura.

QUALITA'

IL PANEL ASSOVINI SOMMELIER

VISTO L'ESITO DELL'ANALISI SENSORIALE DELL'ANNATA 2016
CERTIFICA CHE TRATTASI DI VINO DI OTTIMA QUALITA'.



