

Principe Rosso in trasferta

20/05/2000

Enologi, storici e collezionisti di vini si sono dati appuntamento a **Montalcino** per onorare il

Barolo

Scheda sensoriale

(Luca Maroni)

Dolcetto D'Alba Boschetti Marchesi di Barolo 1999

Consistenza: 30

Equilibrio: 27

Integrità: 27

Sensazioni: c'è un frutto ciliegia caldo di violacea vivacità in questo vino. Il suo aroma esce dal bicchiere con una forza, una densità, una novità ed un vigore che entusiasma. Strati e strati di fruffo che l'alcol perfora in profondità ed offre con fantastica potenza alla corrente ispirata. Eccellente la novità di questo frutto, notevole la sua pulizia: una ciliegia appena fumosa. Davvero morbido il sapore di questo vino, con un controllo sulla amarezza che è delizia suadente e convessa di beva. Del frutto principe di questo vino, della ciliegia, si coglie il dolce e morbido sapore della sua carnosa polpa, non del suo amaro nocciolo. La bevibilità è altissima quindi, la quantità di sapore nutrita, il tatto di eccellente densità, la persistenza amarenosa della ciliegia, lunga, lunghissima quanto fitta è la polpa. Davvero un vino completo e compiuto, che con forza e con freschezza espressiva superiore regala calde ed avvolgenti folate anche di visciola e perfino di cassis.

Dati analitici: Ph: 3,58

Data della degustazione: 17-03-2000

* vino selezionato per l'annuario dei migliori vini italiani 2001

(tratto da Panorama marzo 2000)