

TOLLARA: IL GIORGIONE UN GRANDE VINO PUNTO E BASTA

Meraviglia delle meraviglie scopro recentemente un vino che mi ha sbalordito in tutti i sensi, ovvero, alla vista, con l'olfatto, il gusto, il tatto, nonché l'equilibrio, non appena mi sono avvicinato a lui nel bicchiere. «Giorgione» è un sublime, capace di acchiapparti il corpo e l'anima prima ancora che con piatti importanti, sontuosi e ricchi di gusto. Già il nome (Giorgione) è particolare, vale a dire, richiama un personaggio italiano enigmatico, pittore da Castelfranco Veneto, grande pittore italiano della scuola veneta (1498) nonché la figura più controversa della storia della pittura di casa nostra. Così è questo vino. Chiunque beva, assaggia o degusta «Giorgione» concorde che siamo in presenza di un grande vino e che il suo prezzo lo giustifica in pieno, ma ognuno aggiungerebbe qualcosa in più ed altri qualcosa in meno, ma lui è potente, non si smuove, anche perché i produttori (due magnifiche Donne) lo hanno voluto e forgiato così. È anche un vino di meditazione oppure da conversazione, ma se non si è schizzinosi lo si può abbinare con ciò che piace o che si desidera.

Nasce sulle colline Piacentine in quelle tra Castellarquato e la Val d'Arda colline composte da pendii dolci e ondulanti, con escursioni termiche che favoriscono la maturazione delle uve, un ambiente sano e tutelato dalla natura, dai produttori e dalle genti di queste valli. Vediamolo nei particolari.

IL GIORGIONE

Tipologia: rosso fermo. Vitigni: bonarda in purezza. Zona: val d'Arda, prime colline di Bacedasco. Sistema di allevamento: guyot. Rese: molto basse. Vendemmia: rigorosamente a mano, in cassetta, generalmente nei primi giorni del mese di settembre. Vinificazione: appassimento delle uve in cassetta per circa 2 mesi, vinificazione, maturazione in botti di legno per almeno 24 mesi, affinamento in bottiglia.

Gradazione: 15,5% vol

Impatto organolettico e sensoriale:

Colore, rosso violaceo intenso brillante come la buccia di melanzana palermitana. Consistente da non vedere il gambo del bicchiere e con archi glicerici che si stampano sulle pareti del bicchiere formando una serie di arcate argenteo strette e compatte.

Profumo, avvolgente, variegato, un bouquet di frutti rossi maturi e stramaturi accompagnati da sensazioni floreali delicate e piacevoli.

Sapore, particolare, unico, da impressionare per la perfetta simbiosi tra sensazioni olfattive e gustative. Aromatico quanto basta e speziatura delicata accompagnano le sensazioni floreali e fruttate di questo vino che si intreccia tra l'Amarone e lievi sensazioni di Recioto. Ottima la spalla acida posseduta che non modifica l'equilibrio organolettico e sensoriale di questo vino che si presenta consistente, equilibrato ed integro.

La consistenza di questo vino gli conferisce una lunga longevità grazie ad una maturazione lenta nel tempo.

Il forte equilibrio di questo prodotto gli conferisce un alto indice di digeribilità del vino.

L'integrità è la componente interessante di questo vino che si colloca nella categoria dei vini salutistici, grazie alla sua enorme pulizia enologica. È un vino da non perdere! Per ulteriori Info: Azienda Agricola TOLLARA

Strada Gasperini, 613

29010 Cortina di Alseno (Pc)

Web: www.Tollaravini.it

E-mail: info@tollaravini.it