719	giu-10	EVENTO	GOURMET - 16.Umbria	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	.
2008	11,5°	PRODUTTORE	**NETTARE DEI SANTI**	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 0,00	Ristorante	NOME	**MALVASIA**	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	IGT - COLLINA DEL MILANESE	TIPOLOGIA	MALVASIA secco frizzante	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve .	MOSSO .
2	3	6,6	MALVASIA	POCO EQUILIBRATO PROFUMI MOLTO AROMATICI DELUDENTE IN BOCCA. ECCESSIVAMENTE ACIDO	FRIZZANTE XXX
					SECCO XXX
					ABBOCCATO .
					DOLCE .

Piuttosto deludente. Speravo che desse le sensazioni che avevo provato con il Muscat secco della Val d'Aosta, un vino con un profumo aromatico molto intenso che poi in bocca stupiva per quanto era secco. In questo caso accade lo stesso ma il vino non ha lo stesso equilibrio e mentre al naso ci si aspetta un vino dolce, quando poi lo si porta alla bocca la sensazione di secchezza ed acidità risulta fastidiosa. Solo dopo qualche sorso si raggiunge una certa assuefazione e si comincia ad apprezzarlo.

Paglierino con sfumature dorate, bollicine piccole, molto fini.

Profumi molto invitanti, dolci ed aromatici tipici di un vino dolce, è difficile abituarsi all'idea che il vino poi sarà decisamente secco. Quando lo si porta alla bocca la prima sensazione è molto agressiva, ci si aspetta morbidezza e dolcezza e si trova ruvidità ed acidità. Decisamente manca l'equilibrio. Ho già detto che ho già provato un vino con queste cartteristiche, era un Moscato della Val d'Aosta, evidentemente in quel territorio esiste una maggior tradizione di fare vini secchi con uve molto aromatiche, perchè decisamente quello era un ottimo vino, con aromi e sapori decisamente sorprendenti ma molto ben equilibrati.