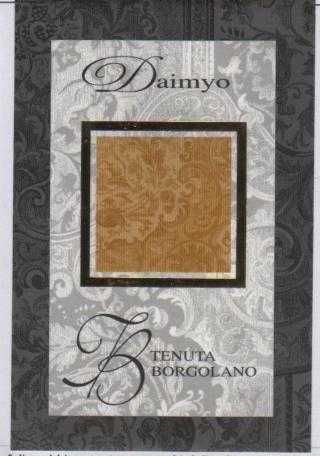
733		lug-10		EVEN La CdT - 11, ZERBO		GENEROSOS SECOS	
2009	0	12	0	PRO TENUTA PODCOLANO		ESPUMOSOS BLANCOS	XXX
200	9	12		DUTT	TENUTA BORGOLANO		· AAA
€ 0,0)	DONATELLA		NO	DAIMYO	BLANCOS CRIANZA	
DOC				ME			
		OLT	REPO'	PAVESE	PINOT NERO VINIF BIANCO	TINTO GUARDA	
(3)					OGIA THOT INCO VIINIT DIANCO	FERMO	
persistenz 1 5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z vitig	ni	Commento breve .	MOSSO	
	2,5	6,8	Z	PINOT NERO	FRESCO E PIACEVOLE, LEGGERMENTE FRIZZANTE, UN	FRIZZANTE	XXX
			Z		VERO VINO ESTIVO CON AROMI FLOREALI E CITRINI	SECCO	XXX
			Z			ABBOCCATO	
			Z			DOLCE	





Ho provato questo Pinot Nero con un piatto di linguine con le vongole, felice abbinamento, entrambi delicati e con una leggera aromaticità, Il Daimyo non è dei vini migliori di Donatella, nel senso che non è dei più elaborati, è però un vino sincero e semplice, di facile abbinamento che rende piacevole ogni portata.

Un colore verdolino chiaro, leggermente frizzante. Aromi citrini e floreali non molto persistenti. In bocca leggermente acidulo, molto piacevole quando ben fresco di temperatura.

Questa descrizione direi che è abbastanza anonima, ma per dimostrare quanto influisca l'ambiente nel giudizio di un vino racconterò l'occasione successiva in cui ho provato questo Pinot.

Ero di ritorno dal lavoro, come sempre in coda in auto. Quel giorno un po' più accaldato del solito. Non vedevo l'ora di arrivare a casa per rinfrescarmi e mettere qualcosa sotto i denti in attesa della cena. Lungo il tragitto mi venne in mente che avevo in frigo questo Pinot. Mi sembrò un'ottima occasione per riprovarlo con un po' più di calma. A cosa potevo abbinarlo? Avevo una bottiglina di olio d'oliva speciale che mi avevano regalato per provarlo, ne versai un paio di cucchiaiate su un piatto ed aggiunsi sale. In conclusione: pane, olio, sale e vino, niente di più niente di meno, contemporaneamente il minimo ed il massimo per assaporare un vino. Questa naturalmente è la mia personalissima e criticabilissima opinione, ma è proprio quello che penso.

La cucina era tutta per me, durante la preparazione stava crescendo l'ansia di stappare il Pinot. La bottiglia era fredda di frigorifero, una temperatura forse troppo bassa,meglio così, avevo proprio voglia di una bevanda fredda. Dopo aver mangiato una fetta di pane stappai la bottiglia ed iniziò il festino. Non ricordavo che avesse degli aromi tanto irresistibili, il profumo si diffuse immediatamente in tutta la stanza, mi sentivo avvolto, non desideravo più degustarlo, volevo semplicemente berlo, così feci. Lo bevvi a grandi sorsi, non da degustatore, stavo bevendo solo per il piacere. Ho appena terminato di descrivere un momento perfetto, un momento di quelli in cui ogni elemento si incastra agli altri ed il pezzo centrale di questo puzzle è stato la bottiglia di Pinot. L'unico aspetto negativo della situazione è: che ero solo. A parte queste poche righe, non ho potuto compartire con nessuno il mio piacere tanto intenso. Tutto questo direi che potrebbe essere sintetizzato in una sola parola che ho inventato per l'occasione: ENOMASTURBAZIONE