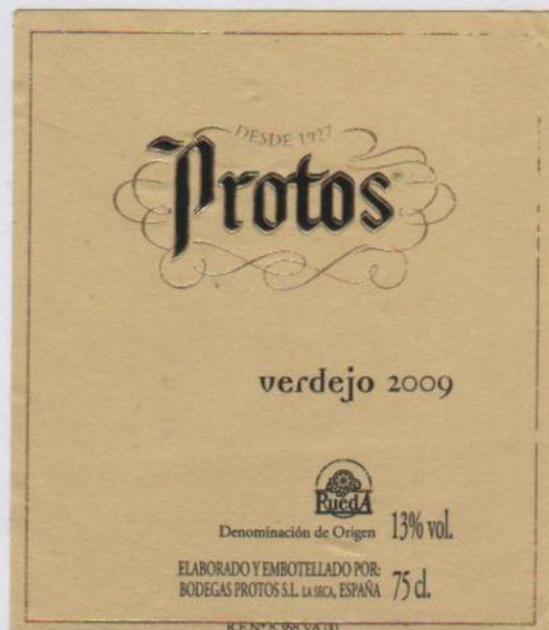
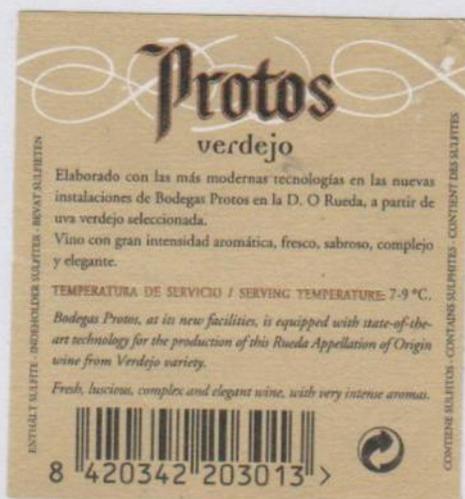


739	ago-10	EVEN TO	escursione a El Palmar		GENEROSOS SECOS	.	
2009	13°	PRO DUTT	PROTOS		ESPUMOSOS	.	
€ 5,0	consum	NO ME	PROTOS		BLANCOS	XXX	
DOC			RUEDA		TINTO GUARDA	.	
IGT			VERDEJO		FERMO	XXX	
persistenz 5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni	COMENTO BREVE .NIENTE DI ECCEZIONALE. PROFUMI FLOREALI EVANESCENTI BUONA STRUTTURA E GRADEVOLE RETROGUSTO AMAROENOLO DI MANDORLA FRESCA	MOSSO	.
2	2	6,2	Z	VERDEJO		FRIZZANTE	.
			Z			SECCO	XXX
			Z			ABBOCCATO	.
			Z			DOLCE	.



22/8/2010 - Un bianco spagnolo di discreta qualità. Ho voluto provarlo perché mi era stato raccomandato dal maitre del Ristorante Bon Aire che così bene mi aveva consigliato con il rosato di bobal. In questo caso anche è stato un buon consiglio. Ma niente di speciale.

Il vino è di un bel giallo paglierino con leggeri riflessi verdolini, molto invitante. I profumi sono freschi e delicati però non molto intensi, ho avuto una certa difficoltà a riconoscerli, direi che sono floreali come tipologia, però mi hanno ricordato la pera e la mela. In bocca l'ho notato un poco fiacco per il gusto italiano, che predilige vini bianchi con una buona acidità, però è comunque abbastanza fresco e piacevole. In bocca lascia un buon retrogusto amarognolo come da mandorla verde.

Il Verdejo è un tipico vitigno autoctono spagnolo proveniente dal Nord Africa che dal 1980 è entrato ufficialmente nella D.O. Rueda nella composizione della tipologia "Rueda Verdejo", un vino bianco di composizione 80%-100% Verdejo e per il resto Macabeo o Sauvignon. Il Protos è stato prodotto con Verdejo in purezza, dovrebbe avere caratteristiche leggermente aromatiche che però non ho riscontrato. Un altro importante produttore è Marqués de Riscal. Per evitare l'ossidazione la vendemmia deve essere fatta di notte e l'uva porata in cantina prima dell'alba in modo che la temperatura sia inferiore ai 15-20 gradi.