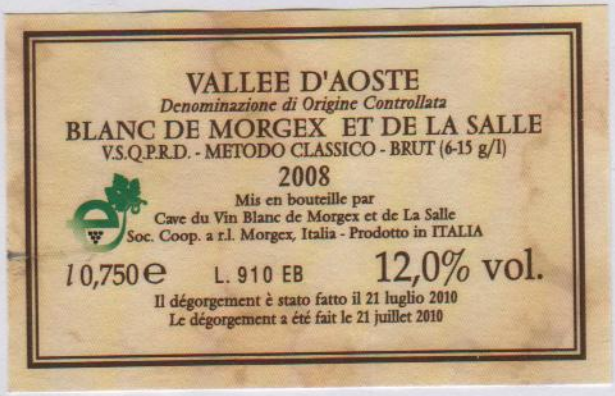
746	ott-10	EVENTO	LA COMPAGNIA DI TINDARO - 13.VALLE D'AOSTA	GENEROSOS SECOS	.
2008	12°	PRODUTTORE	**CAVE DU VIN BLANC DE MORGEX**	ESPUMOSOS	XXX
€ 13,0	Tindaro/Produtt	NOME	**EXTREME BRUT**	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
				BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	VALEE D'AOSTE	TIPOLOGIA	SPUMANTE CLASSICO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
				MOSSO	.
				FRIZZANTE	XXX
				SECCO	XXX
				ABBOCCATO	.
				DOLCE	.

persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5		vitigni	Commento breve -
2,5	3	7,3	Z	PRIE BLANC	FINE ED ELEGANTE PERLAGE FITTO, AROMI FLOREALI, POI MELA E PERA, IN BOCCA CITRINO FRESCO E PIACEVOLE, MOLTO SECCO

Una grande etichetta, anche per dimensioni mi impedisce di scrivere su questo vino quanto meriterebbe.
Il colore è un bel paglierino chiaro e brillante con perlage fine e persistente anche se non come il "4478". Il profumo va dai fiori bianchi alla frutta a polpa bianca, pera e mela, non particolarmente persistenti questi aromi, ma ritengo che sia stato penalizzato dal confronto con lo spumante precedente che è stato veramente straordinario. E' comunque un prodotto ottimo, in bocca freschissimo forse



però piacevolissimo da bere, riconoscibili anche al palato i frutti a polpa bianca, anche se un poco tenui. Elegante, fine ed equilibrato. Ho letto da qualche parte che questa è l'unica cantina che spumantizza in metodo classico in tutta la Valle d'Aosta, però anche prima di saperlo avevo l'idea che uno spumante valdostano dovesse assomigliare a questo, fatto a regola d'arte e dove possibile cercare di andare il nome stesso del prodotto lo indica. Forse nell'Oltrepò o in Franciacorta possiamo trovare spumanti più grassi, corposi ed aromatici, ma è difficile trovare uno spumante così fine ed asciutto. Sarebbe piaciuto molto a Mario Soldati che cercava queste sensazioni nel vino e amava i paesaggi alpini. Il vitigno è il Prie Blanc, sinceramente prima di questa bottiglia non sapevo che esistesse e non potrei darne un giudizio, negli spumanti la lavorazione copre in parte le caratteristiche delle uve, contatto prolungato sui lieviti, liqueur d'expedition, sono prodotti e operazioni che tendono spesso ad uniformare i sapori dei vini. La difficoltà di valutazione è aumentata anche dalla sensazione tattile dovuta alla forte presenza di anidride carbonica.