1059	24-nov-17	EVENTO	52, novembre CASSOEULA e BONARDA	VITIGNI
anno	13°	PRODUTTORE	F.lli AGNES	BONARDA
€ 0,0	GALASSIA	NOME	VIGNA DELLA COMPOSTA	
DOC / IGT	BONARDA DELL'OLTREPO' PAVESE	TIPOLOGIA	BONARDA FRIZZANTE	

persist 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-10		COMMENTO BREVE
2,5	2,5	8,1	Z Z Z Z Z	OLTRE ALLA PIACEVOLEZZA COSTANTE DEI VINI BONARDA UNA CONSISTENZA ED UNA INTENSITà AROMATICA IMPORTANTE HANNO DATO UN RISULTATO MOLTO ELEVATO

HO GIA' RACCONTATO LA DIFFICOLTA' DI DARE UNA GIUSTA DEFINIZIONE AL TERMINE BONARDA. PER FORTUNA NELL'OLTREPO' TUTTO E' CHIARO: BONARDA E' IL VINO, CROATINA E' L'UVA .
MA ALDI LA' DELLE DEFINIZIONI DEVO DIRE CHE RARAMENTE UNA BONARDA HA SUSCITATO TANTI UNANIMI CONSENSI . SOLITAMENTE UNA BONARDA ATTRAE PER LA SIMPATIA CHE SUSCITA, UN VINO FRESCO, DA BERE GIOVANE , CHE SI ADATTA A PIATTI DIVERSI, UN VINO DA PASTO DI TUTTI I GIORNI. IN QUESTO CASO INVECE CI SIAMO IMBATTUTI IN UN VINO DI ALTO SPESSORE, CON AROMI DI FRUTTI DI BOSCO E FIORI COMPLESSI E MUTEVOLI , TRA UN SORSO E L'ALTRO SE NE TROVAVANO SEMPRE DI NUOVI, E' UNA CARATTERISTICA DEI GRANDI VINI, CON UNA COMPLESSITA' OLFATTIVA TANTO ELEVATA C'ERA IL RISCHIO CHE IN BOCCA POTESSE DELUDERE, COSI' NON E' STATO. SENZA AGGIUNGERE AROMI O CARATTERISTICHE FUORI DALLA NORMA IN BOCCA IL VINO HA CONFERMATO QUANTO CI SI ASPETTAVA DALL'ESAME OLFATTIVO.
UN GRANDE VINO CHE VARREBBE LA PENA RIPROVARE.