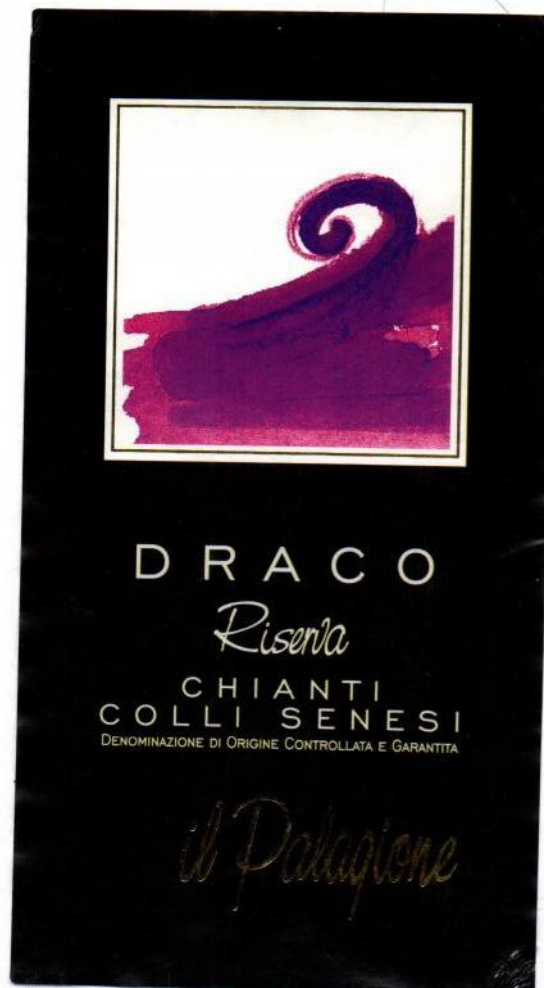


919	2-apr-14	EVE NTO	IL FONTANILE – IL PALAGIONE		GENEROSOS SECOS	-	
2012	14°	PRO DUTT ORE	IL PALAGIONE		ESPUMOSOS	-	
€ 0,0	provenienza	NO ME	DRACO		BLANCOS	-	
DOC IGT			CHIANTI COLLI SENESI	TIPO LOGI A	CHIANTI RISERVA	BLANCOS CRIANZA	-
persistenz 1-5	acidità 1-5	Giudizio 1-10	Z vitigni	Commento breve UN CHIANTI DI GRANDE SPESSORE INTENSITA' AROMATICA E STRUTTURA PIENO E CORPOSO. DA RIPROVARE	TINTO GUARDA	XXX	
			SANGIOVESE		FERMO	-	
					MOSSO	-	
					FRIZZANTE	-	
3	2	7,6			SECCO	XXX	
					ABBOCCATO	-	
					DOLCE	-	



SECONDO - Brasato con funghi porcini e polenta - Abbinato a "CHIANTI RISERVA"

Avevo interrotto la scheda precedente indicando i valori di giudizio di un vino : prezzo e qualità .

Corretto se si giudica il vino semplicemente come un alimento . Ma in realtà chi ama il vino non gli chiede soltanto questo , ma soprattutto ci aspettiamo emozioni , a volte dovute a ricordi a volte dovute alla compagnia degli amici che in quel momento stanno gustando il vino con noi . In qualche caso è il vino stesso che stimola le nostre passioni e accende la fantasia , la sua storia , la sua fama , o la cura e le difficoltà incontrate dal suo produttore nella preparazione .

Per fare un paragone penso alla vista di panorami straordinari di cui ho potuto godere dopo lunghe e faticose camminate in montagna ed agli stessi panorami ammirati da vette raggiunte con auto e funivie . Non sono la stessa cosa .

Giorgio ci ha raccontato che il chianti riserva ha qualcosa in più del classico che avevamo appena provato , le nostre sensazioni sono state praticamente le stesse , non ho trovato sostanziali differenze tra i due vini , ma il solo pensiero che questo riserva era stato preparato con uve a grappoli spargoli la maturazione più spinta , una cura ed un'attenzione particolari in cantina mi hanno fatto assaporare il prodotto in un modo diverso e provare sensazioni che altrimenti non avrei scoperto .

Prevalgono i piccoli frutti di bosco , la mora e frutta molto matura , la vaniglia della barrique . In bocca molta struttura e persistenza , equilibrato e fine . Gli sforzi fatti per ammorbidire le spigolosità tanniche del sangiovese hanno funzionato . Giorgio può giustamente andare orgoglioso del suo Draco .

Il brasato con porcini è una specialità del nostro amico Roberto , abbinamento perfetto .

Una marginale nota negativa : abbiamo provato il Draco ad un anno e mezzo circa dalla vendemmia , avendo la pazienza di aspettarlo ancora uno o due anni lo avremmo potuto gustare più maturo , con un gusto più morbido e rotondo .