Sei vini d’Autore protagonisti di un’esclusiva degustazione

written by Rivista di Agraria.org | 16 gennaio 2016

A CIASCUNO IL SUO TAPPO. SEI VINI D’AUTORE PROTAGONISTI DI UNA ESCLUSIVA DEGUSTAZIONE CON DIAM BOUCHAGE E AIS A FIRENZE

A ciascuno il suo tappo, ma soprattutto a ciascuno il suo aroma intatto: ieri sera all’Hotel Mediterraneo a Firenze, **Diam Bouchage** leader mondiale della produzione di tappi tecnici in sughero, ha presentato a stampa e addetti ai lavori le qualità del metodo di purificazione del sughero Diamant, con una esclusiva degustazione di sei vini di cui tre francesi e tre italiani, in collaborazione con **Massimo Castellani, delegato AIS di Firenze**. Nel corso della serata, insieme a Jean Luc Ribot Direttore Commerciale Italia per DIAM Bouchage distribuito in Italia dal gruppo Belbo Sugheri, Diam Sugheri e Paolo Araldo srl, sono state altresì illustrate le soluzioni differenziate messe a punto da Diam per le varie tipologie di vino, evidenziando una volta di più come questa tecnologia si ponga da garante di omogeneità nelle prestazioni tecniche di ogni tappo oltre che di un comportamento regolare sulla linea di imbottigliamento e una evoluzione controllata del vino in bottiglia.

Sei dunque i vini in degustazione, testimoni della qualità DIAM nella conservazione degli aromi anche nei lunghi invecchiamenti e nella spumantistica. Per la Francia, l’apertura è toccata allo **champagne Grand Vintage 2006 di Moet & Chandon**, floreale ampio e succoso, maturo, complesso e con un grande carisma, incarnazione perfetta dello spirito delle grandi annate basato sulla libertà di interpretazione, selezione dei vini migliori dell’anno e individualità del Millesimo. Il secondo vino in degustazione, un **bianco di Borgogna Corton-Charlemagne 2013 Louis Jadot**, è un 100% Chardonnay con fermentazione alcolica in barrique di legno che rivela gli aromi dei grandi vini di Bourgogne come cannella, fiori bianchi, noce, ambra e pepe e una bella acidità in bocca con un finale sul frutto della passione. Il terzo assaggio di Francia risponde al nome di **La Demoiselle de Sociando-Mallet 2012**, blend di Cabernet Sauvignon e Merlot in quantità uguali diritto, fruttato e rotondo.

Massimo Castellani e Jean Luc Ribot

Alle espressioni enologiche di tre grandi territori francesi, l’Italia risponde con tre vini italiani di altrettanto importante spessore: il **For England 2010, Blanc de Noir pas dosè Metodo Classico Contratto**, già fornitori della Casa Reale dei Savoia e del Papato, spumante di Pinot Nero in purezza con aspetti classici di agrumi e una freschezza fruttata, il **Friulano Ronco delle Cime 2012, Collio Doc Friulano Venica & Venica** – crescono sui terreni più freddi e di maggiore escursione termica, garantendo in questo modo un mineralità e una sapidità notevoli, piacevoli sentori di pesca bianca e di mandorla amara, scarsamente acido e rotondo che si presta bene a un leggero invecchiamento, per chiudere la degustazione guidata da Massimo Castellani, Delegato AIS di Firenze e docente ai Corsi Ais, il **Barolo 2011 Rocche dei Manzoni**, Nebbiolo in purezza della zona di Monforte d’Alba, un rosso morbido e suadente la cui maturazione avviene in barrique per circa 36 prima di un’ulteriore sosta di un anno in bottiglia, armonico ed equilibrato, sinuoso e persistente che porta con sè un bouquet di aromi insolito: santoreggia, tabacco, menta, erbe aromatiche e liquirizia.

Ufficio stampa Italia

MARTE COMUNICAZIONE
di Marzia Morganti Tempestini