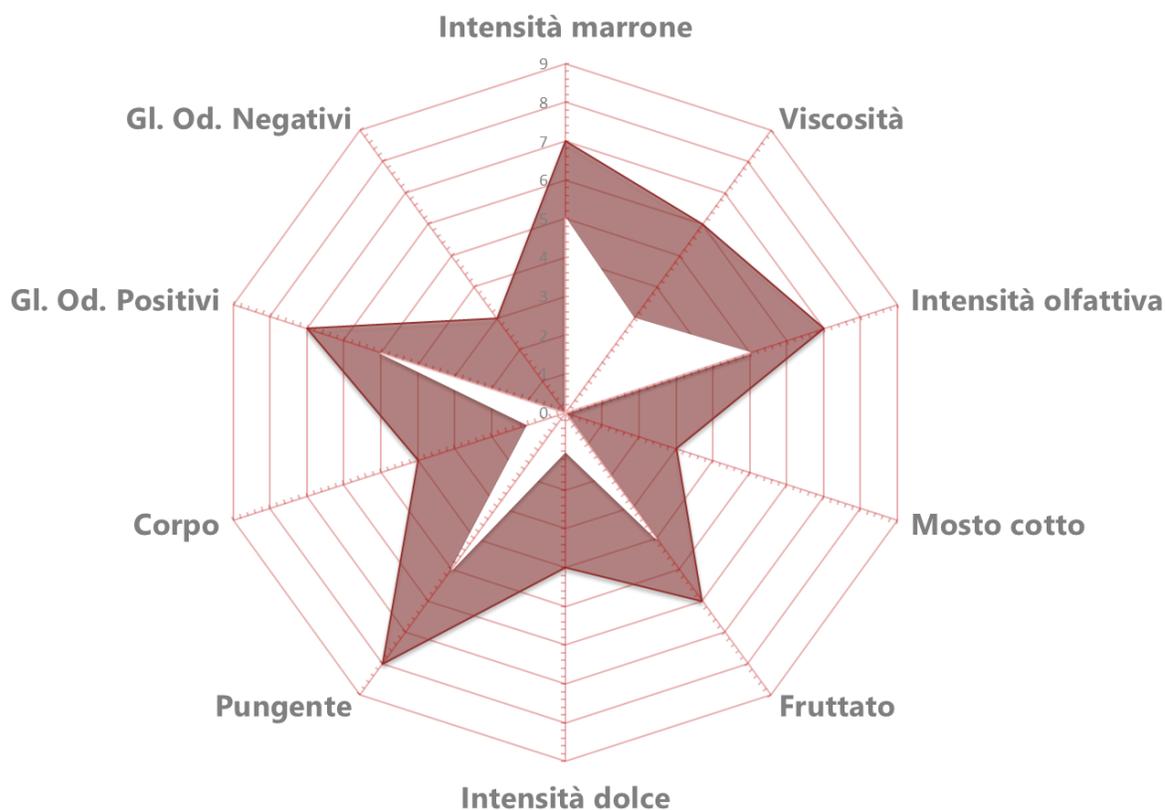




Prima categoria

Principali caratteristiche: elevata scorrevolezza tattile in relazione ad un corpo liquido, equilibrio spostato verso l'acidità a livello gustativo e verso il fruttato a livello aromatico. **Utilizzo ideale:** condimento con rilevante apporto di freschezza e acidità accompagnate da un corpo ed una struttura leggeri, perfetto per vinaigrette, marinature e salse.

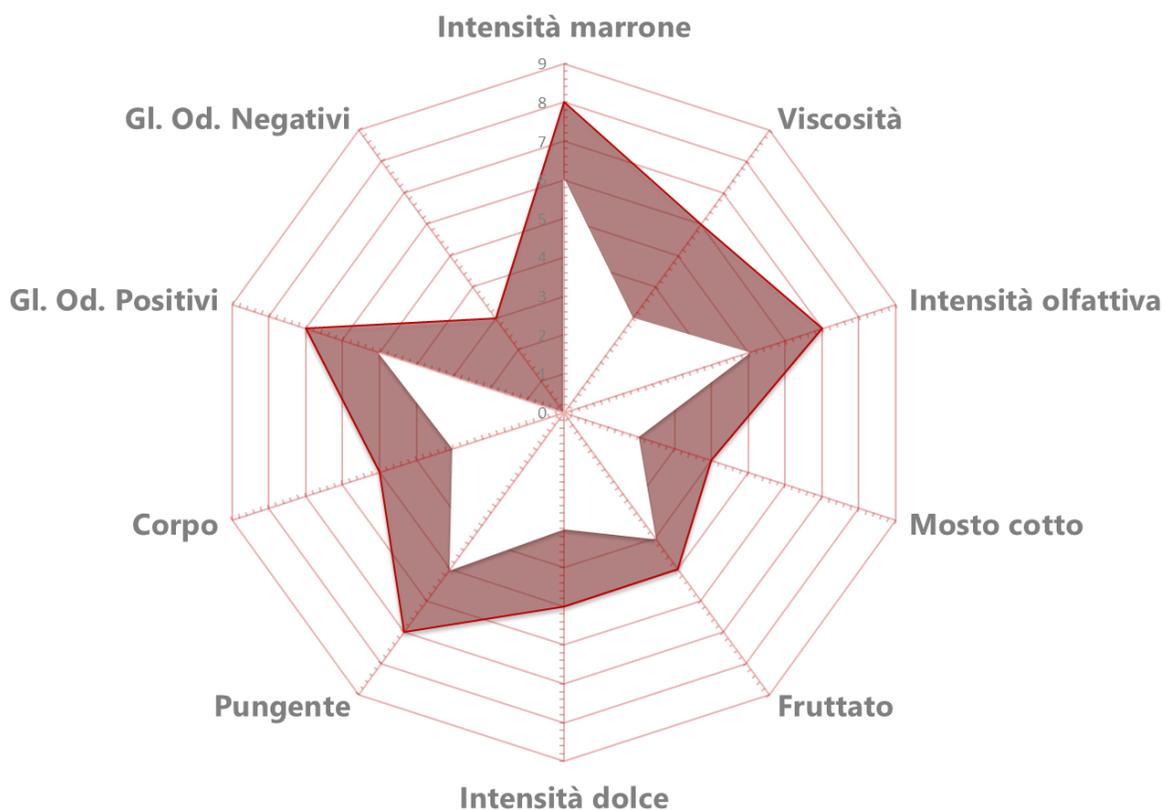


| | | |
|--|--|---|
| PROFUMO e AROMA | | |
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |



Seconda categoria

Principali caratteristiche: a livello gustativo risalta ancora la fresca acidità, ma con maggiore percezione del corpo e della tendenza dolce. Ancora piuttosto pungente, a livello aromatico prevale il fruttato ma con il mosto cotto molto più presente. **Utilizzo ideale:** ottimo come condimento, in questo caso, più strutturato e dal retrogusto meno aggressivo.

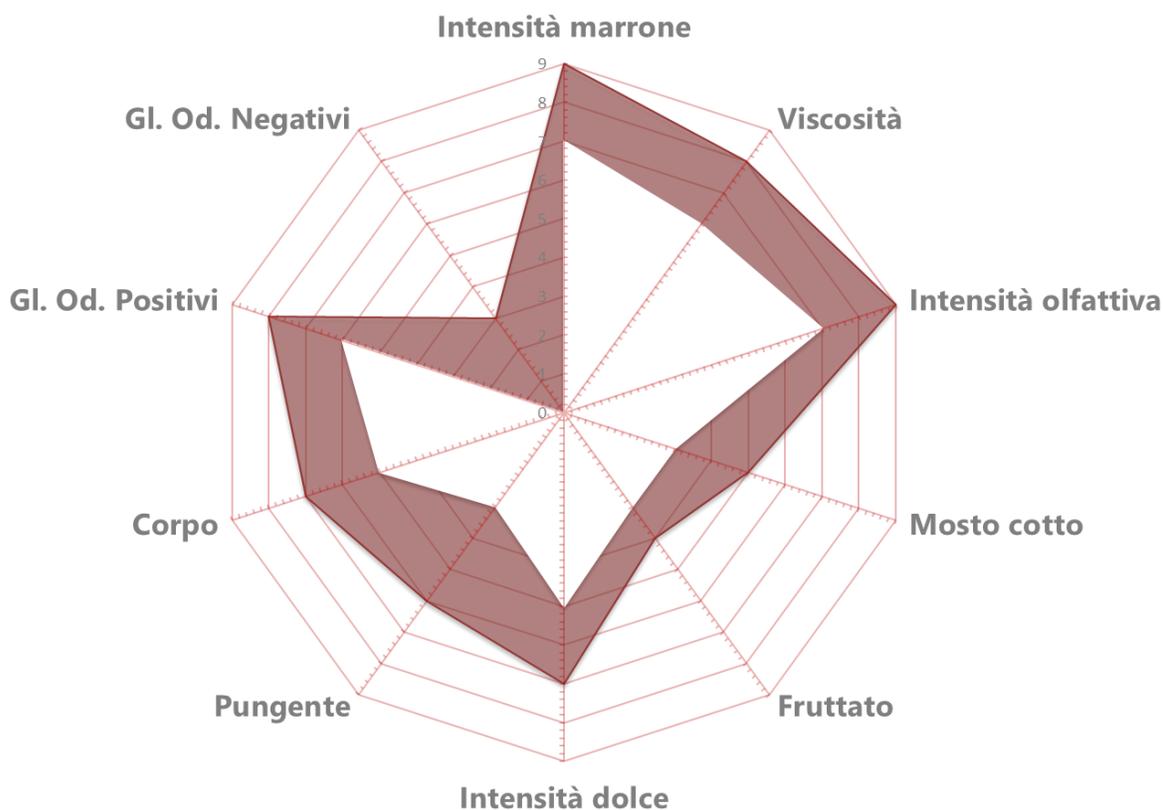


| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| PROFUMO e AROMA | | |
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |



Terza categoria

Principali caratteristiche: la densità inizia a essere osservabile alla vista con maggior resistenza alla rotazione nel bicchiere d'assaggio, e con percezione olfattiva e gustativa in equilibrio tra acido e dolce. Anche a livello aromatico non abbiamo prevalenza, si percepisce sia il fruttato sia il mosto cotto. Prodotto già più complesso a livello aromatico e di struttura. **Utilizzo ideale:** da utilizzare anche in cottura per creare salse più ricche e un profilo più rotondo per condimenti e vinaigrette.



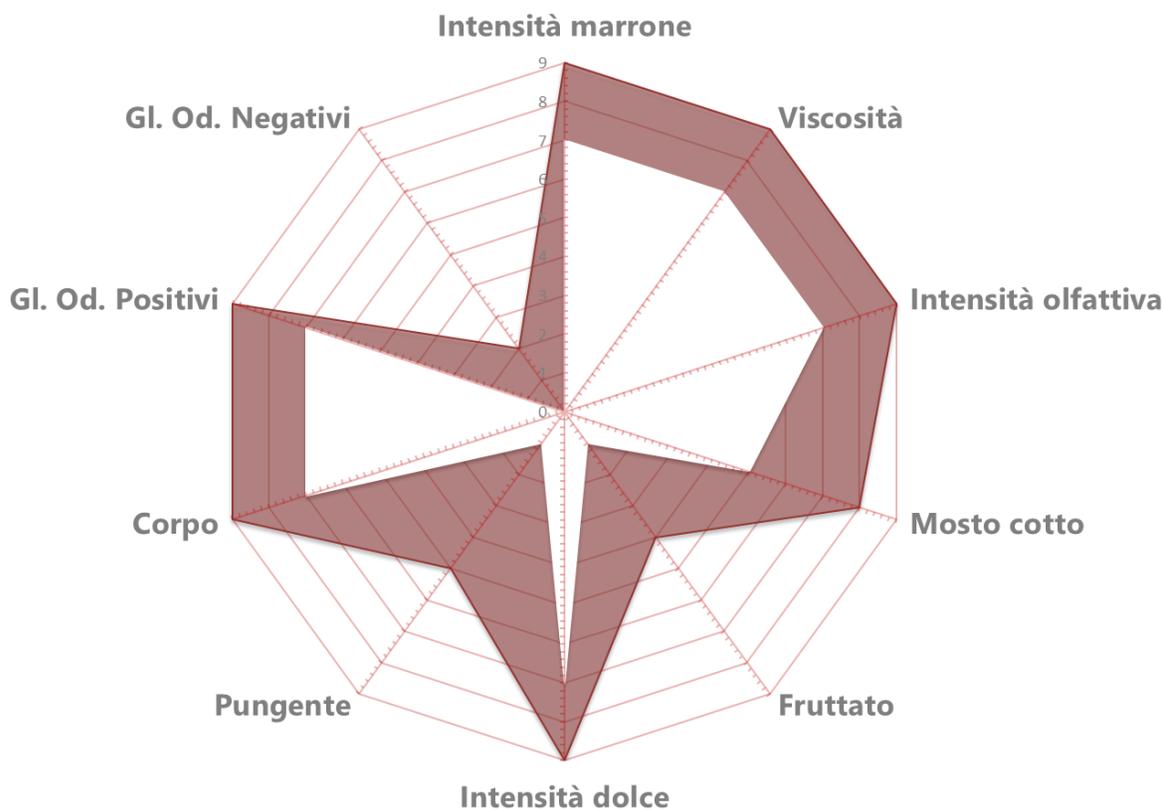
| | | |
|--|--|---|
| PROFUMO e AROMA | | |
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |



Quarta categoria

Principali caratteristiche: a livello tattile la densità è maggiormente percettibile con il dolce che prevale sull'acido e ne limita la pungenza. Mentre, a livello aromatico, è il mosto cotto unito anche alle note di speziato a prevalere sul fruttato. Aumentando la complessità aumentano gli utilizzi.

Utilizzi ideali: per condire a freddo e completare risotti, pesce, carne bianca o rossa, ma anche gelato e fragole.

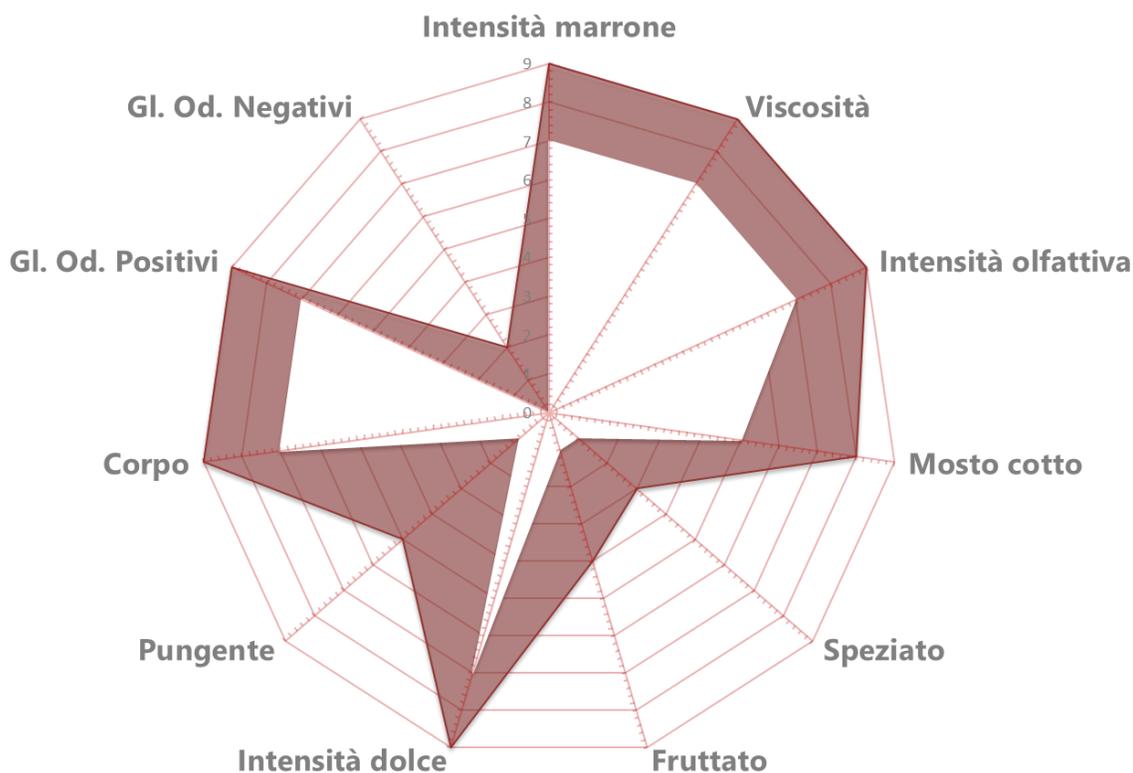


| PROFUMO e AROMA | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |



Quarta categoria - INVECCHIATO

Principali caratteristiche: a livello tattile la densità è consistente come la sensazione globale di sfericità; il gusto è complesso ed equilibrato con prevalenza del dolce sull'agro e la pungenza in secondo piano. A livello aromatico, la sensazione olfattiva diretta e quella retro-olfattiva presentano speziature dolci e una leggera tostatura insieme a sentori di frutta matura, composte di frutti neri e di mosto cotto. Si amplia il ventaglio dei possibili utilizzi. **Utilizzi ideali:** tortelloni di zucca o castagne, filetto di manzo alla piastra, abbinamento con frittate o piatti a base di uovo.



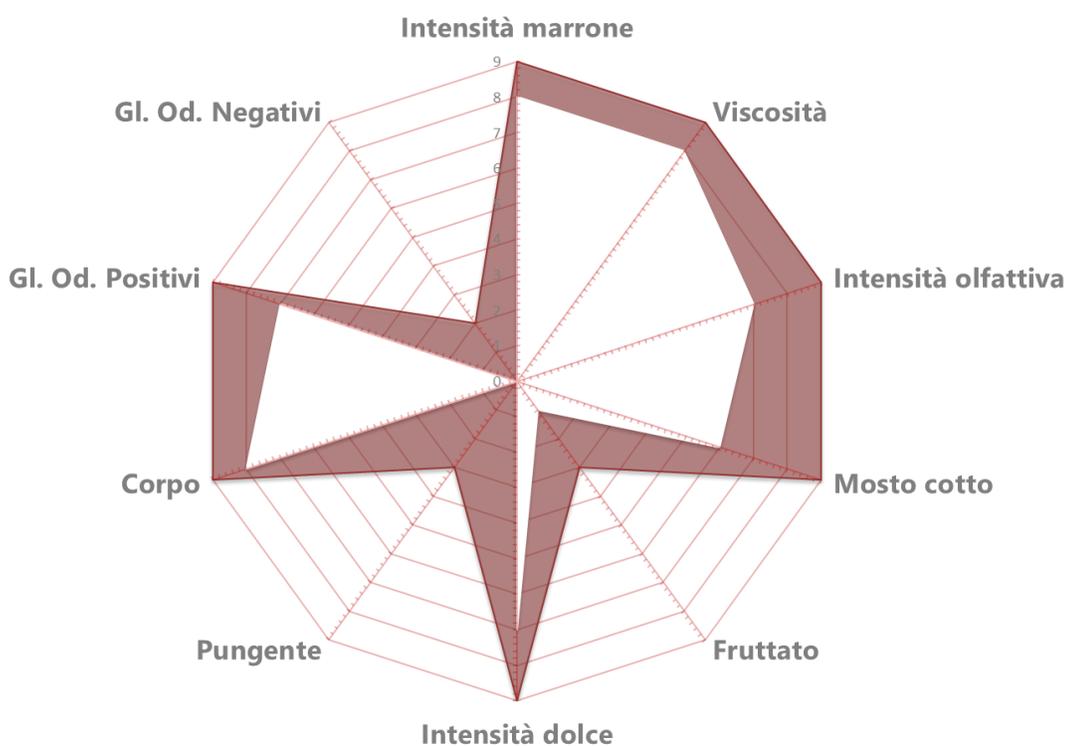
| | | |
|--|--|---|
| PROFUMO e AROMA | | |
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |



Quinta categoria

Principali caratteristiche: la densità aumenta considerevolmente fino a raggiungere alti livelli e si manifesta dalla lunga persistenza dopo la rotazione nel bicchiere d'assaggio. Al gusto, rivela una pungenza appena percepibile, una rimarchevole dolcezza che prevale sull'acidità, e un corpo eccezionalmente rotondo e pieno. A livello aromatico abbiamo una netta prevalenza di spezie e mosto cotto sul fruttato. Le percezioni gustative del dolce con elevata densità, collegato a un profilo aromatico caratterizzato da

sentori di tostato e spezie suggeriscono diverse tipologie di abbinamenti. **Utilizzo ideale:** abbinamento con formaggi stagionati ed erborinati o a pasta filante e salumi, oppure al gelato preferibilmente ai gusti di crema, nocciola o pistacchio e con dolci a base di uovo o cioccolato.



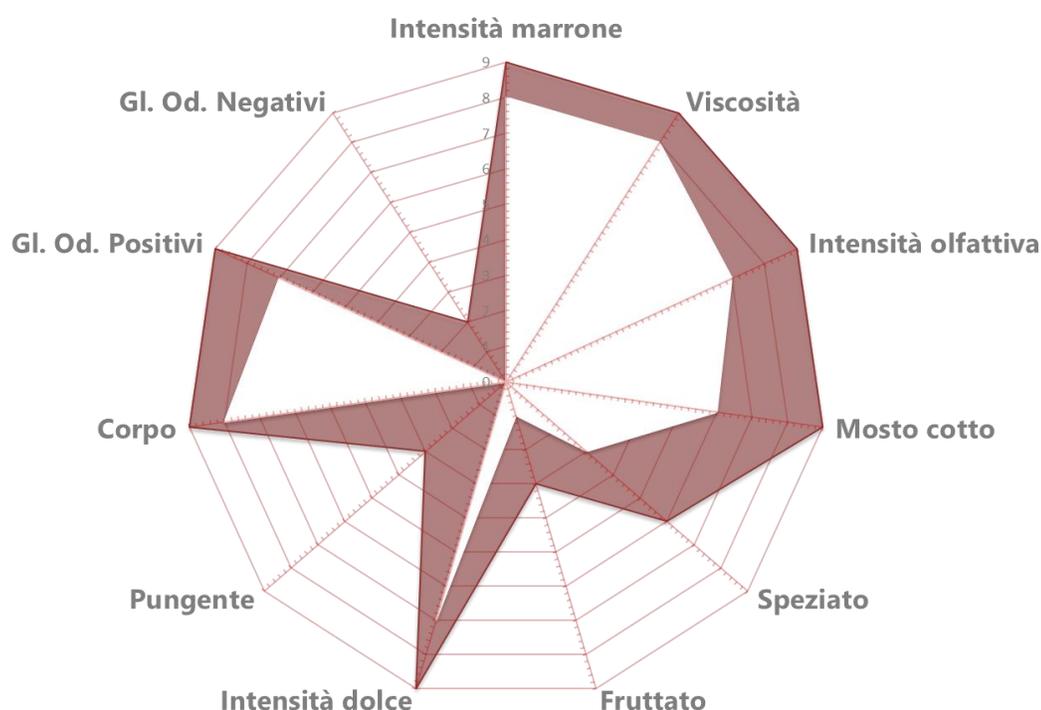
| | | |
|-------------------------------------|--|---|
| PROFUMO e AROMA | | |
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |



Quinta categoria - INVECCHIATO

Principali caratteristiche: la densità ed il peso del prodotto è ulteriormente percepibile insieme alla sensazione di morbidezza e velluto; grande complessità e persistenza e un equilibrio sbilanciato su morbidezza e sensazione di dolcezza avvolgente. La pungenza è quasi scomparsa assorbita dalla sensazione di ricchezza e pienezza gustativa. A livello olfattivo e di aromi di bocca le tostature, i sentori di cioccolata e caffè, sentori di legni aromatici e di spezie dolci sono protagonisti lasciando in sottofondo il fruttato di marmellate di frutta scura, di fichi e il tipico sentore di mosto cotto.

Utilizzo ideale: questa complessità arricchita e mutata nei toni dagli anni di invecchiamento in barrique offrono un prodotto da meditazione che può essere gustato anche tal quale o come digestivo, oppure per arricchire dessert quotidiani gourmet.



| PROFUMO e AROMA | | |
|-------------------------------------|--|---|
| Frutti di bosco, Agrumi, Mela verde | | Marmellata di prugne, Frutta cotta, Spezie dolci, Tostato |
| SAPORE e GUSTO | | |
| Fresco e piacevolmente acetico | | Dolce, complesso e persistente |
| SENSAZIONE TATTILE | | |
| Deciso e pungente | | Morbido e vellutato |
| CORPO | | |
| Leggero e brioso | | Rotondo e pieno |