

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

FEDERICO PRIMO 2003 VAL DI CORNIA SUVERETO DOC



Gradazione alcolica: 14% vol
Bottiglie prodotte: 4.500
Produttore: Gualdo del Re
Tel. 0565.829888
Località Notri, 77
57028 Suvereto (Li)
Prezzo: € 25,00

Nel bicchiere

Rubino concentrato ed impenetrabile di bella luminosità, ha naso intenso, ampio e articolato, che va dal frutto alla pasticceria passando poi per le note del legno fuse alla componente speziata. Il corredo aromatico si apre su sentori di mora, prugna, ciliegia, marasca, ribes nero, mirtillo, carruba, chinotto e bergamotto per poi passare a vaniglia, pepe, noce moscata, liquirizia, cioccolato e tabacco e ancora rabarbaro, bacche di ginepro, chiodi di garofano, inchiostro e grafite. La bocca è di sostanza, grassa, dall'ingresso morbido, sorretta da una buona freschezza, con tannino fine, comunque abbondante e in cerca di un suo equi-

librio, per un assaggio che evidenzia nel complesso un vino ancora giovane. Il riscontro gusto-olfattivo è estremamente coerente e di lunga persistenza, con un bel frutto in primo piano, avvolto da goloso cioccolato.

Abbinamento e servizio

Ottimo, servito a 18 °C in ampi calici, in compagnia di un confit di lepre, ma anche su secondi di selvaggina in umido.

Uvaggio

Cabernet sauvignon 100%.

Note

Allevate con sistema a cordone speronato per una densità di piante di 6.000 ceppi a ettaro su terreni argillo-sabbiosi, assai adatti alle varietà a bacca rossa, i grappoli di cabernet del Federico Primo sono stati raccolti durante la quarta settimana di settembre. La fermentazione si è avuta in acciaio, con svolgimento completo della malolattica, e il vino ottenuto ha successivamente maturato per 15 mesi in legno francese della capacità di 225 litri, per poi affinarsi definitivamente in bottiglia un altro anno.

