

inserito Domenica 21 giugno 2009

Strale Toscana Igt 2007

Gualdo del Re

- di [Damiano Pacioni](#)
Località Notri 77, Suvereto (LI)
 - denominazione: Igt - Indicazione Geografica Tipica
 - tipologia: Bianco
 - vitigni: Pinot Bianco 100%
 - alcool: 14%°
 - prezzo: 18 euro €
- VALUTAZIONE: @ @ @ @



L'etichetta è molto particolare, luminosa e senz'altro fuori dagli schemi classici toscani. Capsula e tappo di buona fattura.

Nel bicchiere il vino si presenta giallo paglierino tenue.

Al naso prevale subito la vaniglia, il burro e la nocciola. C'è una discreta dose di barriques ma, a dire il vero, meno di tanti bianchi barricati che non amo bere. Superati questi primi accenni vanigliati, che avrà tempo e modo di ovattare con un po' di affinamento, si scoprono altri deliziosi profumi. Si scoprono frutti tropicali, su tutti l'ananas, poi anche frutti a pasta bianca, pesca al vino. Più passa il tempo più cambia tonalità di profumi. Piacevole la nota di albicocca secca ben riconoscibile anche nel finale gustativo.

In bocca è morbido, più sapido che fresco, con un piacevole gusto amaricato e davvero persistente. Sembra il vino che voglia dare il buon esempio a vari bianchi di rimettersi in carreggiata dopo le sbandate delle ultime barriques.

Buon vino, accattivante, ruffiano e piacione, e di sicura qualità e pregio! Ottimo!

E' un vino che si presta bene ad una cucina saporita, rustica.

L'ho provato con coniglio alla cacciatora e olive (sarebbe carino dire taggiasche ma invece erano di Gaeta, molto buone!).