

Quale vino abbinare all'agnello al forno con patate?

19 Aprile 2019 - DI LUCA MARONI

Mancano poche ore al tradizionale Pranzo di Pasqua e sulle tavole degli italiani non può mancare il tipico secondo piatto ricco e gustoso a base di carne: **l'agnello al forno con patate**. Ma **quale vino abbinare** alla gustosa portata? Ecco i consigli dell'analista sensoriale del vino **Luca Maroni**.

Chianti Classico Gran Selezione 2015 Casale dello Sparviero

«In bocca questo vino è veramente una **crema di nera uva di morbidezza favolosa**. Il suo profumo di mora e di fiore, autentico trionfo d'aroma, vero portento della natura. Didattico il suo unire possanza a fragranza, rotondità a spessore, potenza a morbidezza e turgore. Tutti gli aspetti che qualificano **l'eccellenza d'un rosso**, in questo campione sono in pura polpa attualizzati. Così alla sua densa tannicità, perduta morbidezza si abbina. Alla sua carnosità di fibra, una **suadenza del frutto di purezza cristallina** è intimamente e cremosamente congiunta. E il lavoro della terra in campagna, quello tecnico, di trasformazione, in cantina, dall'uomo condotte con rispetto e capacità tali che il suo aroma è della suadenza massima, figlio di sole, concentrator focoso della sua si possente ma espressiva e clorofillosa natura. E senza remore ci si abbandona allora alla sua si naturale, prima, speziata, linfatica essenza di mora».

Lequilibrio Barbera d'Asti DOCG 2014 Montalbera Terre del Ruché

«Di questa stupenda suadenza, di questa **polposa consistenza maestosa**, di quest'inossidata dolcezza di mora, di viola e vaniglia, rarissime le Barbera in un anno. Qui invece **il frutto domina illibato e sovrano**, con equilibrio fra fragranza e potenza, con speziosità e limpidezza d'aroma di assoluta definizione enologica esecutiva. Tal quale la sua splendida uva nativa».

Pinot Nero Maso delle Rose 2015 Josef Weger

Elegante espressione 100% **Pinot Nero** firmato dall'azienda altoatesina, color rosso granato, con note di frutti di bosco, viola, vaniglia e amarena, un'ottima struttura con tannini eleganti e nobili, fruttato e vellutato. «Buona l'enologia di trasformazione. Da migliorare la morbidezza del gusto, da spingere forte sull'aumento di polposità del frutto compositivo».

