



Scheda Sensoriale



Mocine Rosso 2007 Mocine

87

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 28

Sensazioni: non solo una gran polpa potente, ma una dolcezza di bocca che avvolge, che ammantava, che nonostante acidità e tannino carezza suadente. L'impressione è quella data dal frutto ciliegia violacea-nerastra, bluastra, di maturità e polposità di vertice, con freschezza e novità d'aroma esuberanti e ben turgide. E se la qualificante enologia di trasformazione, del campione in esame genera la sua suadente nitidezza olfattiva, la viticoltura di superiore rigorosità è la sorgente della fittezza, della profondità e della persistenza lunghissima del suo morbido cassis pastoso.

Data della degustazione: 4-07-2008