

IL MIO WINO

AGOSTO 2007

ALLA SCOPERTA DI GRANDI VINI SCONOSCIUTI

50 euro ben spesi

Provare per credere

Gli esperti ci consigliano sei buoni vini che possiamo bere con i nostri amici in un viaggio del gusto dall'aperitivo fino al dolce

Friulano Doc.

Sulla bottiglia del secondo vino bianco fermo che ci hanno portato gli esperti c'è scritto ancora "Tocai Friulano". Dalla annata prossima, salvo improbabili sorprese, dalle etichette dovrebbe scomparire il nome Tocai.

L'Unione Europea ha stabilito che la denominazione Tokaji appartiene esclusivamente a una tipologia di vini prodotti in Ungheria.

Ad ogni modo lo storico bianco secco friulano rimarrà quello di sempre e continuerà a essere fatto con uve tocai che da tempo hanno trovato condizioni di crescita ottimali proprio nel territorio calcareo delle Grave del Friuli.

Il "Claps" 2006 che ci hanno portato gli esperti proviene dalle cantine dell'azienda Albino Armani ed è stato giudicato un bell'esempio della sua tipologia.

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, appena lo versiamo nel bicchiere ci conquista con profumi intensi che ricordano la frutta gialla matura, accompagnati da più sfumate note floreali, vegetali e balsamiche che ne arricchiscono la complessità aromatica. Le buone impressioni avute al naso si confermano anche all'assaggio. Questo vino ha un buon corpo, è fresco ed è leggermente più strut-turato e persistente rispetto al precedente. Oltre che con il Prosciutto di San Daniele, classico compagno del Tocai Friulano, gli esperti ci consigliano di abbinarlo a torte salate con uova, formaggio e verdure, con primi piatti a base di frutti di mare, fino a "sfidare" il gusto deciso delle cozze ripiene con prezzemolo, aglio e pan grattato, e con un saporito e leggero piatto di carpaccio di manzo.

Friuli Grave Doc Tocai Friulano "Claps" 2006

Albino Armani Viticoltori dal 1607

57020 DOUCE (VI)

tel. 045.7290033 - fax 045.7290023

www.albinoarmani.com

6,80 euro



Il Tocai è uno dei simboli della gloriosa tradizione enologica friulana. A detta dei nostri esperti l'azienda Albino Armani ne fa uno davvero interessante, perchè è buono, tipico e non costa molto.

Le uve crescono in vigneti disposti ai piedi delle Alpi Carniche nell'Alta Grave Friulana, una terra ricca di calcare e composta da un impasto di sassi che consentono un'ideale ossigenazione del terreno e un perfetto drenaggio dell'acqua. Il vino ha colore giallo paglierino con riflessi dorati. Appena versato nel bicchiere si fa subito apprezzare per i profumi intensi e complessi di frutta gialla matura, a cui seguono più sfumate note floreali, vegetali e balsamiche, che ricordano la menta. Buono anche il riscontro in bocca, dove si mostra corposo, fresco, fruttato e con una buona persistenza. Il vino ha una discreta struttura e si presta ad accompagnare le torte salate con uova, formaggio e verdure, i primi piatti a base di frutti di mare, il gusto deciso delle cozze con prezzemolo, aglio e pan grattato, e il saporito e leggero piatto di carpaccio di manzo.

BICCHIERE

Calice con un'imboccatura di 5 cm

TEMPERATURA

10°C

ABBINAMENTI

Torte salate con uova, formaggio, verdure, primi di pesce e frutti di mare, cozze, carpaccio di manzo.

CONSERVAZIONE

Da bere entro il 2008

pag. 69 e 70