

Valentino Tesi

Miglior Sommelier d'Italia 2019/2020.

Blend X3 Super Tuscan IGP 2016

Luminosa veste rubino di notevole intensità. Riconoscimenti schietti di ciliegia, susina rossa, lampone e petali di rosa. In sequenza schiude poi felce, pepe nero, legno di sandalo e chiodi di garofano. In sottofondo emergono sensazioni di eucalipto. L'ingresso è fresco e vibrante, succoso, sostenuto dalla trama tannica garbata ed elegante; impatto gustativo notevole, quasi piccante e sottolineato dalla nota pseudocalorica che lo esalta. Il tannino elegante e l'acidità domano il tenore alcolico presente, lasciando una scia, abbastanza persistente, di frutti di bosco in confettura. Importante struttura che mantiene la qualità nel tempo.

Vino che si presta a molteplicità di abbinamenti, grazie alla sua freschezza in evidenza sposa sia preparazioni di carne in cui la tendenza dolce e la grassezza siano protagoniste come uno stinco di maiale al forno, sia primi piatti ben conditi come i tortelli al ragù.

Pistoia, 29 Aprile 2020.

A handwritten signature in black ink, reading "Valentino Tesi". The signature is written in a cursive, flowing style with a prominent loop at the end of the last name.