

Il Martedì di Entellano

Scritto da Maurizio Artusi

Giovedì 25 Novembre 2010 21:00



Il Martedì è dell'Associazione Culturale **Amici PerBacco**, infatti, in tale giorno della settimana si svolgono una serie di incontri serali con degustazione di vini e relativo abbinamento ai cibi; non si tratta di cantine blasonate e pluripremiate bensì di brand meno conosciuti, senza mai sacrificare la qualità e il divertimento del palato. **Martedì 23 Novembre** è stata la volta della **Cantina Entellano**, presentata dalla sommelier **Francesca Tamburello** presso il bar-enoteca **L'Arco Antico**. Il titolare dell'azienda vitivinicola **Dott. Colletti**, insieme ai figli, non produce molto vino, infatti con soli 6 ettari di vigneti immette sul mercato circa 10.000 bottiglie, ma ciò non gli impedisce di riempirle di ottimo nettare. Le etichette in degustazione erano due: **Merlot** e **Cabernet Sauvignon**. Il territorio della **DOC Contessa Entellina**, dove sono situati i vigneti di Entellano, come spesso accade nel meraviglioso continente vitivinicolo siciliano, ha fortemente caratterizzato i due vitigni alloctoni in questione.

Il **Merlot 2007**, nonostante i suoi 18 mesi di barrique, non ha mostrato al naso sentori troppo forti di legno, permettendo ai profumi di poter essere colti nella loro pienezza. La caratteristica nota erbacea del Merlot, in questo caso, era savrastata da frutti rossi degradanti in una fresca fragola. La polposità al naso, la sua struttura potente, grazie anche ai suoi 14,50 gradi alcolici, e i suoi tannini fini, tuttavia ben presenti, non lo rendevano per niente pesante, anzi, la forte presenza di quei freschi frutti rossi lo ha alleggerito parecchio, consigliandone l'abbinamento non solo con cibi grassi, ma anche con qualcosa di aromatico.

Anche il **Cabernet 2007** ha avuto un affinamento simile al Merlot, ma ha mostrato una più spiccata presenza di odori legnosi che spesso al naso coprivano il cuoio e il cioccolato. Di grande classe ed eleganza, com'è tipico per questo vitigno, il Cabernet in bocca ha mostrato persistenti e finissimi tannini. Vino di ottima struttura con i suoi 14 gradi che hanno trovato un buon abbinamento con il piccantino di un buon pecorino stagionato.

moocasa_albumid=5543566430375199185