

Le parole del vino con la A

Autore: [wpv-post-coauthors]

Il vino è lì davanti a noi, lo osserviamo, ne indaghiamo il profumo, lo assaggiamo, ma riuscire a trovare gli aggettivi giusti per raccontarlo è spesso difficile.

“Le Parole del Vino” è una rubrica snella i cui termini sono evidenziati in ordine alfabetico, facile da consultare quando serve.



LETTERA “A”

Abbccato : il sapore dolce del vino è lievemente percepibile.

Acerbo : è il vino la cui acidità conferisce una sensazione di crudezza o asprezza. Accade solitamente quando il vino è ottenuto da uve non ben mature.

Acescente : si dice di un vino che al naso e/o in bocca ha sentore di aceto.

Acido : è il vino la cui acidità provoca un'abbondante salivazione con contrazione delle gengive. La sensazione percepita è di piacevole freschezza.

Acidulo : è la sensazione percepita quanto il vino è ancora giovane; provoca fluida e abbondante salivazione.

Acquoso : è il vino che dà l'impressione d'essere annacquato. Può trattarsi di un vino scarsamente strutturato.

Affinato : si dice di un vino che ha compiuto un periodo di maturazione in bottiglia.

Aggraziato : è il vino elegante e raffinato.

Aggressivo : si dice di un vino che ha un eccesso di tannini o di acidità. La sensazione tattile avvertita è di durezza particolarmente accentuata.

Agliaceo : è il vino che presenta odore e gusto di aglio. È qualità negativa per un vino.

Alcolico : il vino si definisce alcolico quando conferisce una sensazione dominante di calore. Non è necessariamente una caratteristica negativa. I vini fortificati sono tipicamente vini con elevata gradazione alcolica. Affinché il vino si possa definire equilibrato, l'alcol deve essere compensato dalla giusta quantità delle altre sostanze del vino (acidi, sali, tannini, zuccheri e glicerina).

Allappante : si dice di un vino di sgradevole sensazione tattile, ruvido per un eccesso di acidità e tannini insieme.

Maria Cristina Pugnetti

Resp.le comunicazione e marketing

Società Agricola Tenimenti Civa

Via Subida, 16

Bellazoia 33040 Povoletto (Udine)

Italia

E-mail: mc.pugnetti@tenimenticiva.emistaging.19.coop

366 912 7428

E-mail: info@tenimenticiva.emistaging.19.coop

tel: 0432 177 0382