

Le parole del vino con la A e la B

Autore: [wpv-post-coauthors]



Amabile: si dice di un vino che tende al dolce. Il riferimento è al sapore percepito in bocca per la presenza di zuccheri residui.

Amaro: il sapore del vino è condizionato in modo importante e persistente da questa sensazione; è qualità negativa.

Amarognolo: è il vino che al naso e/o in bocca si caratterizza per una piacevole sensazione amara, che non condiziona il gusto del vino.

Ammandorlato: si dice di un vino il cui gusto ricorda l'aroma della mandorla.

Ammuffito: è il vino il cui odore e/o sapore ricorda quello della muffa; è qualità negativa.

Ampio: il vino offre una sensazione, a livello tattile e/o aromatico, piena, ricca, avvolgente.

Animale: è un odore più o meno gradevole a seconda dell'intensità. Ricorda la carne, il cuoio, lo zibetto, il selvatico... Si può riscontrare in vini molto invecchiati o in vini che hanno subito un processo di riduzione, cioè quando sono stati pressoché privati dell'ossigeno per un certo tempo. Accade quando vengono imbottigliati, ma una volta stappati normalmente l'odore animale si fa via via più sfumato.

Armonico: si dice di un vino le cui sostanze sapide, odorose e tattili sono in concerto tra loro, come le note musicali in una sinfonia.

Aromatico: il vino si definisce tale quando gli aromi, riconducibili a una determinata varietà, si fanno sentire nettamente. Oppure quando il profumo dominante è quello dell'uva fresca e/o delle erbe fresche aromatiche (basilico, menta, timo, rosmarino...) e/o dei fiori freschi.

Asciutto: si dice di un vino la cui sensazione piacevole è quella di una bocca assolutamente secca e pulita.

Aspro: vino ruvido e disarmonico che condiziona la lingua e il palato con rapidità.

Astringente: è il vino che per eccesso di tannini manifesta una certa ruvidità al palato e sulla lingua dovuta a mancata secrezione salivare. Normalmente questa sensazione è legata alle annate che non hanno portato a una perfetta maturazione dei tannini.

Austero: si dice di un vino la cui morbidezza è interrotta da un leggero e piacevole sentore astringente per la presenza del tannino.



LETTERA "B"

Beverino: è il vino semplice e dalla facile beva.

Boisé: si riconosce questo sentore nei vini invecchiati in botti nuove che sprigionano profumi di vaniglia, nocciola, cacao, noce di cocco, caffè, caramello, caucciù, cioccolato...

Burroso: si dice di un vino in cui si avverte una piacevole sensazione che ricorda il burro. È tipico dei vini in cui la fermentazione malolattica è conclusa.

Seguiteci sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

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