

Le parole del vino con la C

Autore: [wpv-post-coauthors]



LETTERA "C"

Caldo: la sensazione di pseudo-calore che si percepisce quando si degusta il vino è data dalla presenza dell'alcol etilico. Tale sensazione seppur percepita non deve predominare.

Caratteristico: si dice di un vino riconoscibile per l'aroma legato all'uva o alle uve con cui è stato prodotto, o per il profumo conferito dall'invecchiamento (es. odore di goudron in alcuni vini da uve Riesling).

Carnoso: è il vino che in bocca dona una piacevole sensazione di polposità, densità.

Catramoso: si dice di un vino che dispensa in bocca, ma anche al naso, una sensazione che ricorda il catrame, il bastoncino della liquirizia, il goudron.

Chimico: indica odori riconducibili all'anidride solforosa, medicinali, di disinfettante, aceto, plastica...

Chiuso: indica un vino il cui profumo non si rivela. Occorrerà del tempo a quel vino (supposto di qualità) per potersi esprimere.

Complesso: si dice di un vino ricco di sfumature avvertibili al naso o in bocca o entrambi. La varietà odorosa giovanile del vino diviene col trascorrere del tempo sempre più articolata.

Comune: si dice di un vino sano ma senza particolari pregi.

Corposo: è il vino che manifesta consistenza in bocca. Il riferimento è al corpo del vino.

Corto: si dice di un vino che in bocca non riesce ad allungarsi e subito dopola deglutizione scompare senza o con minima persistenza.

Cristallino: è il vino che manifesta una particolare lucentezza e rifrazione della luce.

Cru: termine francese che indica un vigneto o anche una frazione dello stesso di particolare pregio per la qualità delle uve che se ne ricava.

Crudo: si dice di un vino non ancora pronto, acerbo.

Maria Cristina Pugnetti

Resp.le comunicazione e marketing

Società Agricola Tenimenti Civa

Via Subida, 16

Bellazzoia 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