

Le parole del vino con la I, la L e la M

Autore: [wpv-post-coauthors]



LETTERA “I”

Immaturo: si dice di un vino che non ha ancora raggiunto le caratteristiche ottimali nel profumo, nel sapore e nel gusto.

Intenso: è un aggettivo che può essere riferito sia al colore del vino sia quando il profumo e/o il sapore sono ben accentuati.



LETTERA “L”

Lattico: il vino ricorda le note cremose del formaggio fresco, del burro, della panna, dello yogurt...

Leggero: si dice di un vino dal moderato contenuto alcolico.

Limpido: si dice di un vino privo di particelle insolubili in sospensione.

Lineare: quando il bouquet esprime profumi di una sola famiglia aromatica (fruttato, floreale, speziato...)

Liquoroso: si dice di un vino che per struttura, gradazione alcolica e, sovente, dolcezza presenta caratteristiche tipiche dei liquori. Oppure, il termine liquoroso indica una tipologia di vino (ad es, il Marsala) ottenuto da una tecnica di produzione che prevede l'aggiunta di alcol etilico o acquavite o mosto cotto o mosto concentrato o mosto parzialmente fermentato o una combinazione di questi. Lo scopo è di incrementare la gradazione alcolica e di caratterizzare il vino.

Longevo: si dice di un vino capace di durare nel tempo.



LETTERA “M”

Maturo: è il vino che ha raggiunto il massimo delle sue potenzialità espressive.

Maderizzato: si dice di un vino che presenta alla vista e/o all'olfatto e/o al gusto sentore che ricorda il vino di Madeira. Si usa anche il termine marsalato. Può essere caratteristica positiva o negativa a seconda che si tratti di vini ossidativi o di vini che hanno subito una ossidazione accidentale.

Magro: si definisce magro il vino che ha una struttura carente di sostanze che la compongono. La persistenza del vino in bocca può essere nulla o minima.

Minerale: è la percezione più enigmatica e sfuggente da circoscrivere. Il termine viene spesso utilizzato per collegare le percezioni minerali alla qualità del vino. Pietra bagnata, pietra focaia, mina di matita, polvere da sparo, terra... sono alcuni dei termini utilizzati per descrivere la mineralità. Ma ad oggi non c'è unanimità nella definizione del profilo di questa caratteristica, poiché la fonte della percezione è ancora poco chiara.

Molle: si dice di un vino privo di corpo. Nel caso dei vini rossi, spesso il riferimento è ai tannini non sufficientemente percepibili. Nei vini bianchi il termine è utilizzato per sottolineare una non sufficiente sensazione di freschezza dovuta a poca acidità.

Morbido: si dice di un vino che in bocca ha una piacevole sensazione tattile, carezzevole.

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

+39 366 912 7428

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

tel: 0432 177 0382