

LAGUNARE ROSSO 2009

I.G.T. VENETO 13%

Classico taglio bordolese Merlot-Cabernet vinificato dall'azienda di Ornella Molon a Campo di Pietra. La sua particolarità la deve allo straordinario metodo di affinamento utilizzato da Alessandro Corbo, vero ideatore e wine maker del Lagunare Rosso: Il vino sosta in barrique di rovere francese da 225 lt di secondo passaggio immerse per sei mesi nelle acque salmastre della laguna di Caorle, che con il loro particolare tenore salino creano una micro ossigenazione unica conferendo profumi e sensazioni che sapranno coinvolgere in maniera inaspettata l'assaggiatore .

Rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, con splendidi riflessi violacei che denotano la sua giovinezza.

Al naso è subito intrigante e atipico con le sue note che variano dal salmastro al balsamico , accompagnate in secondo piano da una confettura di frutti rossi, in particolar modo marasca, e sfumature di spezie dolci.

Il corpo è pieno e bilanciato da una piacevole mineralità. I tannini sono ancora percettibilmente verdi, “difetto” di gioventù che scomparirà con un ulteriore affinamento di qualche mese, dando vita a una trama tanninica più definita e complessa.

A livello retro-olfattivo si ripropone una lunga nota salmastra pienamente corrispondente.

Questo vino, così unico, si propone ad abbinamenti anche inconsueti, prediligendo le pietanze della tradizione Caorlotta: il “broeto de seppe” , il “Bisatto al speo” e altri piatti a base di pesce di laguna.

Umberto Silvestrini
Enoteca Enos – Caorle
www.enotecaenos.com