

Villadoria Senatore Primo, Piemonte Rosso DOC

El Piemonte definitivamente es una de las tres regiones más importantes en vinos de prestigio italianas, y esta región al norte cuenta con unas variedades bastante únicas, Dolcetto y Barbera en este caso, son dos variedades que se cultivan muy poco por fuera de Italia. Este blend de Dolcetto y Barbera está fermentado en tanques de acero inoxidable y la Dolcetto tiene un paso muy corto por barrica de 6 a 8 meses.

Dolcetto, la “pequeña dulce”, es una uva de expresión a cereza y taninos firmes, con una acidez moderada. Por su nombre y la relación lingüística muchos piensan que es un vino dulce, pero generalmente es un Barbera, una uva utilizada para vinos de mesa por fuera de Piemonte, pero en esta región es una de las más prestigiosas, produce grandes vinos. A diferencia de su acompañante en este vino, tiene taninos moderados y una acidez importante.

Justo en las colinas del Piemonte, la mezcla de estas dos uvas nos da un vino de mucha madurez, acidez muy refrescante y unos taninos equilibrados. Más allá de todo esto, si vamos a buscarle aromas encontraremos frutos negros, rojos y con un poco de detalle podemos en el fondo tener algo de almendras y flores.

Maridaje: Nada como un buen maridaje regional para este vino, una pasta, unos agnolotti o cualquier pasta rellena con carne en una salsa de mantequilla y salvia. También puede pensarse con unas bruschettas con tomate y jamones.

Maridaje emocional: Última escena de Las Nueve Reinas con la música de Rita Pavone (Il Balo del mattone).

Sinónimos de Barbera: Barrber a Raspo, Lombardesca, Perricone, Ughetta.

Nota Ligera: Los vinos del Piemonte pueden tener colores considerados no tan oscuros, pero dependiendo del vino pueden llegar a ser muy intensos en boca.