



Estasi Passito Liberty 2009 – Moscato di Trani D.O.C. Moscato Reale 100%. 14% vol.

Ostriche con Crottin de Chavignol (formaggio di capra non pastorizzato dal sapore piuttosto intenso tipico della Valle della Loira).

Ricetta “rubata” da Lorenza un’estate a Sancerre.

In abbinamento?

“allo Chateaux d’Yquem servono le ostriche in abbinamento ...”

“anche Di Filippo consiglia l’Estasi con le ostriche”

????

... Veramente sorprendente l’abbinamento.

Giallo oro cristallino con qualche riflesso ambrato. Di grande consistenza. Al naso è un’esplosione di note variegata: rosa, miele, la nota aromatica varietale e poi scorza di arancia e sentori balsamici mentolati ad alleggerire il bouquet molto elegante.

In bocca è vellutatissimo ed avvolge il palato in un manto di fresca dolcezza. Mai, mai stucchevole; anzi, un sostegno minerale importante si traduce in sensazioni sapide ed ammandorlate che, insieme alla scorza di arancia che ritorna intatta dall’olfatto, donano al vino una grande bevibilità.

**Elegante, veramente ... e non abuso mai di questo aggettivo.
Molto belle anche le sensazioni tattili.**

Spettacolare il dinamismo complessivo: l'impatto è dolce, poi salgono la freschezza, la nota agrumata e la sapidità ed, infine, la nota ammandorlata che caratterizza il finale lunghissimo.

Lorenza Ongari Sommelier