

Imeneo 2015 Bolgheri DOC, dal mito al calice

scritto da Morris Lazzoni | 26/10/2017



VILLANOVI

Imeneo
2015

Bolgheri
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nella mitologia greca, Imeneo era il figlio di Bacco e Venere invocato in modo propiziatorio durante i banchetti e le cerimonie. Abbiamo degustato il cavallo di battaglia dell'azienda Villanoviana di Bolgheri (LI), su cui si concentra anche la maggiore produzione con circa 15mila bottiglie.

Imeneo 2015 Bolgheri DOC dell'[Azienda vinicola Villanoviana](#) è frutto di un **assemblaggio** del **60% di Merlot** e **40% di Cabernet Sauvignon** che compiono 10 mesi di affinamento in **barrique** per poi sostare almeno 6 mesi in bottiglia.

Lo **stile è diverso dal tipico gusto bolgherese**. Molti appassionati di vino avranno bevuto un Bolgheri nella loro vita e notato che la maggior parte di queste etichette sono accomunate da un gusto rotondo ed evoluzioni terziarie spinte. Si direbbe che sono vini particolarmente amichevoli e "ruffiani" nel cercare di piacere a più persone possibili.

Imeneo 2015, invece, ha un carattere differente. Cammina sul solco tracciato dal taglio bolgherese prendendone, però, le caratteristiche più vere e più sincere. Si percepiscono distintamente i lati del Merlot che arrotonda il gusto con il suo tono fruttato e carico di polpa, ma si fa notare anche il Cabernet Sauvignon che ci tiene ad aggiungere un proprio lato verdognolo, erbaceo e ancora un pò da smussare.

Degustazione Imeneo 2015 Bolgheri DOC



Il colore di Imeneo 2015 è rosso rubino scuro e fitto.



Alla prova va pieno, corposo ma senza essere invadente. Cerca di farsi vedere ma stando sempre un passo dietro la riga del galateo. Nessun sentore sparato dritto alle narici per fare colpo, quanto un insieme di profumi che ricordano frutti neri, spezie come ginepro e cardamomo, macchia mediterranea ed evoluzioni date da polvere di caffè, leggerissimo tabacco e liquirizia che stanno insieme in modo esemplare.



È così sia al naso che al **palato** dove, forse, si fa riconoscere ancora **un pochino impreparato alla voce equilibrio**. Significa che ancora è giovane, assetato di fama e voglia di farsi notare. Il tannino ha una sua verve ancora decisa, "verde" e un filo tagliente, mentre il vino si allarga con una bella complessità permettendo di decifrare tutte le sua caratteristiche. Si sente che meriterebbe di avere più tempo per crescere, il nervo acido è ancora ben presente. Non disdegna di farsi notare anche per una **piacevole sapidità** che accompagna e chiude il cerchio iniziato dal calore alcolico e dalla

rotondità fluente portata dalla morbidezza. Finisce in bocca con una **buona persistenza** che gli permette di farsi apprezzare per molti secondi, lasciando un palato corposo, leggermente intaccato dal tannino e con sensazioni di pienezza gustativa decisamente piacevoli.



Abbinamenti. Formaggi stagionati e crostini toscani, pappardelle al cinghiale e lepre alla cacciatora.

La scheda del vino

Nome vino: Imeneo 2015

Cantina: Villanoviana

Zona: Bolgheri (LI)

Denominazione: Bolgheri Doc

Vitigni: Merlot 60% e Cabernet Sauvignon 40%

Colore: rosso rubino intenso

Titolo alcolometrico: 13,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 17/18° C

Calice: ampiezza media

Punteggio: 90/100

Villanoviana Azienda Agricola

Via Santa Maddalena, loc. Sant'Uberto
57122 Castagneto Carducci - Bolgheri (LI)

www.villanoviana.it