

# Ora da Re 1932

*Note di degustazione di un vino evoluto, profondo e meditativo*

## Esame visivo

Il vino si presenta con una veste ambra antica, intensa e luminosa, attraversata da riflessi topazio e mogano, che ne esaltano profondità, consistenza e integrità visiva. Stupisce per la brillantezza e la cromia calda, compatta e di grande fascino, capace di trasmettere fin dal primo sguardo la sensazione di un vino che ha attraversato il tempo con autorevolezza e grazia. La consistenza appare piena e sinuosa, con un movimento lento e avvolgente che anticipa una struttura importante.

## Esame olfattivo

Al naso offre un profilo ampio, complesso ed elegante, inizialmente segnato da fini richiami eterei e da una sottile ossidazione. Emergono richiami di frutta secca e disidratata, uvetta sotto spirito, fichi, datteri, albicocca candita e scorza di arancia amara, accompagnati da note di caramello, miele di castagno, mandorla, nocciola tostata e caffè. È un bouquet che si apre lentamente, quasi con pudore, rivelando strati successivi di memoria, materia e tempo. Il quadro si arricchisce di accenti speziati di curry, noce moscata, cannella e cardamomo, arricchiti da note di cuoio e tabacco, con richiami di nobile distillato, lacca e iodio ben integrati in una trama olfattiva evoluta ma ancora precisa.

## Esame gustativo

Al palato l'ingresso è caldo, avvolgente e strutturato, sostenuto da una freschezza sorprendentemente viva e da una sapidità marcata che dona slancio e profondità al sorso. La materia è densa e masticabile, con l'alcol ben integrato nel volume complessivo del vino e tannini ormai impalpabili. La persistenza è lunga, quasi infinita, con ritorni di frutta secca, carruba, liquirizia, Nocino e Cognac. Il finale, sapido e piacevolmente amaricante, lascia una sensazione intensa e meditativa, come l'eco di un racconto antico che continua a vibrare dopo l'assaggio, confermando un vino potente, evoluto e di notevole personalità.

*Un assaggio da meditazione, capace di unire memoria, eleganza e profondità.*

*Abbinamento ideale: un pregiato sigaro da meditazione, capace di accompagnare con equilibrio le note calde, speziate e ossidative del vino, prolungandone la profondità aromatica senza sovrastarne l'eleganza.*