

Fonseca Tawny Port 10 y.o.



Informazioni:

Tipologia: *Aged Tawny*

Provenienza: *Portogallo*

Volume alcolico: *20%*

Prezzo consigliato: *30 euro*

Reperibilità: *Media*

Cenni storici e osservazioni personali:

Recentemente vi ho illustrato il [Bin 27](#), Premium Ruby prodotto da Fonseca. Come già ebbi modo di accennarvi in quella recensione, la Casa è nota per la produzione di mirabili Porto Vintage ed Aged Tawnies.

Il vino di cui parleremo oggi è un Tawny, ergo un vino già pronto per il consumo dopo la messa in bottiglia. Come già esposto nella recensione del [Graham's 20 years old Tawny](#), questa tipologia di Porto, diversamente dal Vintage, permane per maggior tempo in botti di ridotta dimensione e, a contatto con esse, matura e assume una tonalità sempre più ambrata quanto maggiore è l'invecchiamento. **Al contempo, il processo di maturazione è terminato quando il vino è imbottigliato e, di conseguenza, non si evolverà nel tempo come nel caso dei Vintage.**

Fonseca, differentemente da altri produttori, non produce il 30 years old, ritenendolo uno step troppo ravvicinato rispetto al 20 e, di conseguenza, la gamma dei suoi Aged Tawnies è composta da vini di 10, 20 e 40 anni di invecchiamento.

Oggi esamineremo il **Fonseca Tawny Port 10 y.o.**

Personalmente, considero il Tawny come un buon sostituto quotidiano del Vintage. E' infatti un vino complesso, interessante che, pur non potendo assurgere alle vette di complessità di un Vintage, rasenta una buona opzione per chi desideri un bicchiere di buon Porto, pur diverso nello stile, senza dover aspettare anni o decenni. E' tuttavia vero che è possibile trovare in commercio dei Vintage già pronti per il consumo e mi riferisco alle annate con già 15-20 anni di invecchiamento. Nulla vi vieta di gustare i Vintage giovani, ma perdereste molto della loro complessità ed eleganza.

Chiusa questa parentesi sul raffronto tra le due tipologie (prossimamente verrà realizzata una Guida vera e propria con cui approfondire) passo a degustare questo vino per voi.

Note Degustative:

Aspetto : Ambra chiara con riflesso purpureo.

Olfatto: Delicato e intenso al tempo stesso. Inizio tendenzialmente dolce con ciliegie e more ma si evolve con un lato un po' più secco e aspro a base di agrumi, principalmente arance. Non mancano nocciole e mandorle tostate a coronare un sentore da vero Aged Tawny.

Palato : Elegante e corposo, a base di frutti rossi secchi come more e ribes, prosegue con la presenza di pere, un pizzico di cioccolata fondente e ritorno della nocciola già ravvisata all'olfatto. Marmellata di prugne, densa e cremosa e crostata di ciliegie chiudono un palato sontuoso e completo. Sembra più maturo dei suoi 10 anni ed è decisamente notevole.

Finale : Lungo e delizioso, una mousse al cioccolato con una nota pepata sul finale.

Un buon Aged Tawny che, seppur giovane, ha tutte le caratteristiche dello stile che Fonseca ha profuso nei propri vini di questa tipologia.

L'abbinamento d'elezione restano i dessert, particolarmente i semifreddi ma sarà possibile apprezzarlo anche su formaggi erborinati come Rochefort e il nostro classico Gorgonzola. Bene così, Fonseca!

Voto: 85/100

