

**MARVIA – ROSSO TOSCANO IGT – SANGIOVESE,
CILIEGIOLO, COLORINO – PODERE PANTA REI –
INVECCHIATO IN BARRIQUE DI ROVERE 18 MESI –
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA PODERE PANTA REI –
TERRICCIOL (PI) – ITALIA VENDEMMIA 2006 14%**

ESAME VISIVO: limpido, colore rosso rubino con riflessi granati e nel momento in cui si ambienta il bicchiere risulta abbastanza consistente.

ESAME OLFATTIVO: frutta di bosco, marmellata di more, cioccolato, tostatura, polvere di caffè, rosa azzurra e geranio francesino.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza al palato è sicuramente la prima sensazione che si manifesta amabilmente cercando di raggiungere un giusto equilibrio con le altre sostanze che compongono l'esame gustativo. La chiusura di bocca è con marmellata di more confermando ciò che si era percepito al naso e la persistenza è di 6 secondi netti.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: stracotto di vitello in salsa di pomodoro

OPINIONE PERSONALE: un vino da proporre in bevuta con la fidanzata per la sua piacevolezza e amabilità. L'abbinamento cibo-vino è un po' dettato dalla combinazione della pastosità del vino rilasciata dalla sua morbidezza con la tendenza leggermente acida, che produce salivazione, del sugo della carne. Piacevole unione cibo-vino è in grado di essere proposta anche ai palati più fini ed esigenti che vogliono dilettersi con situazioni enogastronomiche davvero interessanti.