



www.agricolacirelli.com

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC – VINO BIOLOGICO **2018 13%**
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FRANCESCO CIRELLI AZ. AGR. – ATRI (TE) – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità oro antico; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità; si mettono in evidenza i seguenti aromi: mineralità, miele, nespole mature, buccia di limone, susine gialle, pesche gialle, composta di albicocche, tè verde, timo, maggiorana, un tocco di zenzero e fiori gialli tipo tarassaco.

ESAME GUSTATIVO: morbidezza, struttura e nota minerale sono prontamente percipili all'entrata in bocca; in seguito, si manifestano una minima salivazione e una nota alcolica non troppo invasiva; il finale di bocca rilascia un retrogusto tè verde e la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Straccetti di tacchino

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della carne bianca si contrappone alla nota minerale del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto serve da contrappeso all'alcolicità del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un esame olfattivo che si rinnova e riflette un vino di sana e robusta qualità; la struttura a livello gustativo, quasi impone l'abbinamento con un preparato alimentare di carni bianche; un vino, figlio della terra abruzzese, che ha seguito un percorso forte e roccioso, che lo rende un prodotto enologico di ragguardevole valore.