



<https://www.masciarelli.it/en/>

MARINA CVETIC – MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC RISERVA 2018 14,5 %
IMBOTTIGLIATO DA: MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE SRL – SAN MARTINO SULLA
MARRUCINA – CHIETI – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino pieno e intenso; rispetto alla consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: é semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: mirtillo, more, ribes, cassis, note vegetali, prato, peperoncino rosso, pepe nero, liquirizia, vaniglia, talco, sapone, rosmarino e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento, ci sono dei parametri gustativi che predominano come la morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio vellutato esteso a tutto il palato), la struttura di bocca (peso del vino a livello di palato), e la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); in un secondo momento, appare una discreta secchezza alcolica, insieme agli altri principi degustativi che da un lato, sono determinanti come la tannicitá con astringenza e sapore amarognolo, mentre dall'altro lato, non sono cosí incisivi come la salivazione che risulta essere abbastanza limitata; il finale di bocca é con sapore a mirtillo, ribes e more (lodevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cotolette di maiale alla brace

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto si contrappone alla sapiditá del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un esame olfattivo che non finisce mai, tirando fuori nuovi aromi per ogni nuova analisi; in bocca é pieno e completo, con la classica ambivalenza dei vini rossi di alta qualità: invecchiare per ottenere il meglio o degustare al momento in combinazione enogastronomica; un vino quasi equilibrato che si beve senza accorgersene, dove la nota alcolica si percepisce quanto basta.