



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

**MARINA CVETIC – TREBBIANO D’ABRUZZO DOC RISERVA      2017 14%**  
**IMBOTTIGLIATO DA: MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE SRL – SAN MARTINO SULLA  
MARRUCINA – CHIETI – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di un colore giallo dorato con riflessi vivaci e luminosi; per quanto riguarda le consistenza, trattasi di un vino consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** caramella inglese, cera, candela, nespole mature, pesche gialle, buccia di limone, frutta tropicale (mango, papaya e maracuya), vaniglia, pepe bianco, legno, potpourri di di erbe officinali e fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio al palato) si mette subito in evidenza insieme con la salivazione nelle zone laterali della lingua; ben strutturato fin dall'inizio, ma con una secchezza alcolica limitata che, in un secondo momento, permette alla mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) di fuoriuscire e soprassedere; la chiusura è leggermente amarognola con sapore a frutta gialla (ottima corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa del vino oscilla tra i 6 e i 7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Agnello cacio e uova (tipico piatto abruzzese)

**Parametri della combinazione:**

1. La sensazione speziata del piatto si neutralizza con la morbidezza 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 tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota minerale del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** al naso, il profumo della caramella inglese, accompagna per tutto il tempo di degustazione, rendendo piacevole l'esame olfattivo; in bocca, non manca niente: dalla morbidezza alla salivazione, dalla struttura alla nota alcolica, per finire con una mineralità che tarda a venire fuori, però vuole essere la sensazione più convincente; si può degustare solo, ma l'abbinamento perfetto sarebbe con un piatto tipico della cucina abruzzese.