



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

2017 14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE da ICQRF CH19754 IT per AZIONE VINI DI
STEFANO MARZIALI – BUGNARA (AQ) – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità violacea; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: violetta, rosa, prugna, susina rossa, lampone, cassis, vaniglia, olive nere, ceralacca e pepe nero.

ESAME GUSTATIVO: l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato) è di notevole fattura, supportata da un corpo robusto e massiccio, ma il tutto sovrastato dalla presenza esuberante di tannini (astringenza e sapore amargo al finale di bocca); mentre la sensazione tannica continua ad essere esuberante, la nota minerale passa quasi inosservata; la chiusura di bocca è chiaramente amarognola e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce della carne serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare la carne controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino fresco al naso e naturale in bocca, con tannini che richiedono tempo e pazienza per raggiungere il loro punto di equilibrio degustativo; nonostante ciò, è già consigliabile per una combinazione con una carne rossa poco cotta e discretamente al sangue.