

Capitolo

Si confrontino ora i due grafici, quello del cibo (seconda versione della Pasta alla Carbonara) e quello del vino rosso e si verifichi se esistono i presupposti per un corretto abbinamento.

SCHEDA PER L'ABBINAMENTO®

PREPARAZIONE									NOME VINO									
										ANNATA GR.								
	Poc	о Мо	Moderata		ENTE	DOMINANTE		ž.	DOMINANTE		Evii	EVIDENTE		Moderata		со		
СІВО	1	2 3	4	5	6	7	8		8	7	6	5	4	3	2	1	vino I	
GRASSEZZA		Q											7			/ı.	ACIDITÀ EFFERVESCENZA	
TENDENZA DOLCE	1		A					1				1				1	SAPIDITÀ	
Management of the property of	<u> </u>				7							3					TANNICITÀ	
UNTUOSITÀ	/										4					\\	ALCOLICITÀ	
SAPIDITÀ	1	•		1														
TENDENZA ACIDA																\[\]	MORBIDEZZA / DOLCEZZA	
TENDENZA AMAROGNOLA				_														
AROMATICITÀ :	\															_/4	T.Verry over)	
SPEZIATURA	/			21													INTENSITÀ GUSTO-OLFATTIVA	
PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA	<u> </u>				V											<i>/</i> 4		
PICCANTEZZA														***************************************		~\ 	PERSISTENZA GUSTO-OLFATTIVA	
DOLCEZZA																	DOLCEZZA	
STRUTTURA DEL CIBO		O Poco					Moderatamente Strutturato					O Strutturato				○ Molto Strutturato		
CORPO DEL VINO		O Debole					○ Medio				O Pieno				O Pesante			
		RISULTATO DELL'ABBINAMENTO																
		○ INACCETTABILE					○ ACCETTABILE					O BUONO				○ PERFETTO		