



# 20 + 1 VINI DA ABBINARE ALLA CARBONARA

## SCOPO DELL'ABBINAMENTO

*“Lo scopo dell’abbinamento cibo-vino è quello di suscitare sensazioni gustative armoniche, quindi vino e cibo devono esaltarsi reciprocamente e devono essere l’uno al servizio dell’altro senza sovrastarsi.”*

**L’abbinamento deve fare sì che il vino ci aiuti a trarre il massimo piacere dal cibo e viceversa**

## COME RAGGIUNGERE LO SCOPO

1. Individuare le caratteristiche principali del cibo che vogliamo abbinare
2. Capire cosa ci serve nel vino per creare armonia
3. Individuare quale vino ha le caratteristiche che ci servono

## 1\_CARATTERISTICHE DELLA CARBONARA

Pasta: **TENDENZA DOLCE** (sensazione dolce proveniente dalla presenza di amidi)

Uovo e Pecorino: **GRASSEZZA** (sensazione pastosa in bocca)

Guanciale: **UNTUOSITÀ** (scivolosità legata alla presenza di olio)

Complessità del piatto:

- **PERSISTENZA** (il prolungarsi del sapore del cibo in bocca dopo averlo deglutito)
- **STRUTTURA** (complessità delle sensazioni procurate da un cibo)

## 2\_COSA SERVE NEL VINO PER TROVARE ARMONIA

### CONTRAPPOSIZIONE

CIBO	VINO
Grassezza	<b>SAPIDITÀ - EFFERVESCENZA</b>
T. dolce	<b>ACIDITÀ - SAPIDITÀ</b>
Untuosità	<b>TANNICITÀ - ALCOLICITÀ</b>

### CONCORDANZA

CIBO	VINO
Persistenza	<b>PERSISTENZA</b>
Struttura	<b>STRUTTURA</b>



## 5 BOLLICINE

### Spumanti metodo classico secchi e di buona struttura

- Franciacorta Brut o Pas Dosè
- Franciacorta Brut Rosé
- Trento DOC
- Alta Langa
- Oltrepò Pavese Metodo Classico

## 10 BIANCHI

### Bianchi strutturati e di buona freschezza

- Frascati Superiore
- Est, Est, Est di Montefiascone
- Greco di Tufo
- Fiano di Avellino
- Vermentino di Gallura
- Etna Bianco
- Trebbiano D'Abruzzo
- Orvieto Bianco
- Verdicchio dei Colli di Jesi
- Ribolla Gialla

## 5 ROSSI

### Rossi con tannini leggeri e buona freschezza

- Cesanese del Piglio
- Syrah del Lazio
- Morellino di Scansano
- Schiava
- Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese

## 1 BONUS TRACK ROSÉ

- ❖ Cerasuolo D'Abruzzo