



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# CARMIGNANO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, agosto 2022

## **PARTE TEÓRICA (Español)**

<b>I. PRESENTACIÓN</b>	<b>4</b>
<b>II. VITIÑOS</b>	<b>6</b>
<b>III. TERRITORIO</b>	<b>7</b>
<b>IV. PRODUCCIÓN</b>	<b>8</b>
<b>V. MARIDAJE</b>	<b>9</b>
<b>VI. BODEGAS</b>	<b>10</b>

## **PARTE PRÁCTICA (Italiano)**

<b>i. FATTORIA DI BACCHERETO</b>	<b>12</b>
✚ VINO ROSSO	
✚ CARMIGNANO DOCG	
✚ SASSOCARLO BIANCO TOSCANO IGT	
✚ VIN SANTO DI CARMIGNANO DOC	
<b>ii. PIAGGIA VINI</b>	<b>21</b>
✚ PIETRANERA TOSCANA IGT	
✚ IL SASSO CARMIGNANO DOCG	
✚ PIAGGIA CARMIGNANO RISERVA DOCG	
✚ POGGIO DE' COLLI TOSCANA IGT	
<b>iii. FABRIZIO PRATESI WINERY</b>	<b>30</b>
✚ LOCOROSSO ROSSO TOSCANO IGT	
✚ CARMIONE CARMIGNANO DOCG	
✚ IL CIRCO ROSSO CARMIGNANO DOCG	
✚ I SASSI DI LOLOCCO ROSSO TOSCANO IGT	

<b>BIBLIOGRAFÍA</b>	<b>39</b>
---------------------	-----------



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

# *TEÓRICA*

## ***I. PRESENTACIÓN***

Las valiosas características del vino producido en la zona de *Carmignano* se conocen desde hace mucho tiempo. Ya en el siglo XIII, el cronista *Pietro Domenico Bartoloni* hablaba de los "vinos de *Carmignano* y *Artimino* describiéndolos como excelentes".

El vino de *Carmignano* se había hecho un buen nombre incluso fuera de las fronteras, tanto que en 1716 el Gran Duque de Toscana *Cosimo III dei Medici* emitió una proclamación para establecer clara e inequívocamente los límites del área de producción del "vino de *Carmignano*". Numerosos otros testimonios, posteriores al anuncio del Gran Ducado, confirman el reconocimiento de características particulares a este vino y que lo distinguen claramente de otros vinos de renombre producidos en las diversas áreas de la Toscana.

La lista de testimonios podría continuar, pero lo que se ha dicho anteriormente parece ser suficiente para poder afirmar que "*Carmignano*", el vino producido prácticamente en la zona delimitada por el Gran Ducal Bando de 1716 ha tenido siempre una fisonomía propia que lo distinguió, por sus características particulares, de los otros excelentes vinos que se producen en la Toscana.



## B A N D O

*Sopra la Dichiarazione de' Confini delle quattro Regioni Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di Sopra.*



L. Serenifs. Gran Duca di Toscana, e per S. A. R. Gl' Illustrifs. Signori Deputati della Nuova Congregazione sopra il Commercio del Vino, a seconda della loro Incumbenza, e Giurisdizione, & in ordine al Moto Proprio Emanato dall' A. S. R. il dì 7. del prossimo passato Mese di Luglio, Pubblicato di Comandamento espresso della R. A. S. sotto dì 18. del medesimo Mese, anno stabilito, concordato, e fermato le

Circonfereuze, e suoi Confini dell' accennate quattro Regioni cioè, Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald'Arno di sopra, nella forma, ch' appresso.

Per il Chianti è restato Determinato sia.

Dallo Spedaluzzo, fino a Greve; di li a Panzano, con tutta la Potestaria di Radda, che contiene tre Terzi, cioè Radda, Gajole, e Castellina, arrivando fino al Confine dello Stato di Siena, &c.

Per Pomino è stato Dichiarato sia.

Dal Fiume Sieve, ove sbocca nel Fiume Arno; Quindi prendendo il corso d' Arno all' insù, fino all' Imboccatura del Rio di Vicano della Malfolina, e secondo il corso di quello, fino alla Vallombrosa; Ivi per la strada del Poggio, fino all' Osteria della Contuma, e da questa per il Fosso della Moscia, fino al Fiume Sieve, e da detto Fiume, fino all' Imboccatura di esso nel Fiume d' Arno, &c.

Per Carmignano è restato Fissato sia.

Dal Muro del Barco Reale presso al Fiume Furba, Strada di Ceoli, che da detto Fiume conduce a Bonistallo; Indi alla Villa del Sig. Marchese Bartolommei, fino al Muro del detto Barco Reale al Cancellò d' Arzana, &c.

Per il Vald' Arno di sopra è stato Concluso sia.

Tutta la Montagna contigua al Casentino situata alla destra del corso del Fiume Arno; dal Fiume Ciuffenna, fino al Fiume Vicano di S. Ellero, e tutta la Montagna contigua alla Regione del Chianti situata alla sinistra del corso del Fiume Arno, da Monte Gonzi, a Moncione, infino a Castagnero, &c.

E tutti quei Vini, che non faranno prodotti, e fatti nelle Regioni come sopra Confinante, non si possano, nè devano sotto qualsivisia pretesto, o quesito colore Contrattare per Navigare, per Vino del Chianti, Pomino, Carmignano, e Vald' Arno di sopra, sotto le Pene contenute nell' enunciato Bando, o sia Moto Proprio di S. A. R., ec. e tutto, ec. mandantes, ec.

*Giuseppe Maria Romoli Pro-Secret.*

Band per me Niccolò Palmieri pubb. Band. questo dì 24. Sett. 1716. ne' luoghi soliti, e insoliti di questa Città di Fir.

I N F I R E N Z E M D C C X V I.

Nella Stamp. di S. A. R. Per Gio: Gaetano Tartini, e Santi Franchi. *Con licenza de' Sup.*

## II. VITIÑOS

Los vitiños con los que se permite producir el vino *Carmignano* son los siguientes:

- *Sangiovese*, mínimo 50%
- *Canaiolo Nero*, hasta 20%
- *Cabernet Franc* y *Cabernet Sauvignon*, solos o en conjunto, del 10 al 20%;
- *Trebbiano Toscano*, *Canaiolo bianco* y *Malvasia del Chianti* solos o juntos, hasta un máximo del 10%

### **III. TERRITORIO**

La zona geográfica dedicada a la producción del *Vino Carmignano DOCG* se extiende sobre las colinas de la ciudad de *Prato*, situadas dentro de la pequeña cadena de montaña de *Montalbano*, que desde *Serravalle Pistoiese* alcanza el río *Arno* al sur de *Artimino*, en un territorio adecuadamente ventilado, luminoso y propicio para la realización de toda la actividad vegetativas y productivas de los viñedos.

El área de producción del vino *DOCG* de *Carmignano* se encuentra en la provincia de *Prato* e incluye el territorio de los municipios de *Carmignano* y *Poggio a Caiano*.



#### **IV. PRODUCCIÓN**

Durante las fases de vinificación sólo se permiten prácticas enológicas leales y constantes de la zona, adecuadas para dar a los vinos sus peculiares características de calidad.

Las prácticas enológicas de vinificación del *Vino DOCG Carmignano* prevén, entre otras cosas, que:

- el rendimiento máximo de uva en vino *Carmignano DOCG* no debe exceder el 70%; si se superan estos parámetros dentro del límite del 5%, el exceso no tendrá derecho a la *DOCG*
- el vino *Carmignano DOCG* debe tener una crianza mínima de 8 meses
- el vino *Carmignano DOCG* con mención *Riserva* debe tener una crianza mínima de 12 meses
- en la denominación de los vinos *Carmignano DOCG*, se puede mencionar el término "*Vigna*" siempre que vaya seguido del topónimo relativo y se respeten determinadas prácticas enológicas
- en las etiquetas de cada tipo de vino *Carmignano DOCG* es obligatorio informar el año de producción de las uvas



## V. *MARIDAJE*

Los maridajes con vino *Carmignano DOCG* casi siempre se dirigen hacia platos típicos y/o recetas tradicionales como *polpettone alla fiorentina*, *faraona al cartoccio*, *porchetta allo spiedo*, *bistecca alla fiorentina*, *anatra al forno alla fiorentina*, y *peposo di Petigliolo*.

Sus cualidades olfativas y sus parámetros gustativos permiten aún maridarlo con platos de cocina internacional y con quesos maduros o semi-maduros, pero para su grande versatilidad degustativa se puede también sugerir como vino para conversar o hasta como vino “*tutto pasto*”.

## VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Carmignano DOCG*, las siguientes son las más conocidas:

- Fattoria di Bacchereto
- Piaggia Vini  
<http://www.piaggia.com/>
- Fabrizio Pratesi Winery  
[www.fabriziopratesi.it](http://www.fabriziopratesi.it)
- Fattoria Ambra  
<https://www.fattoriaambra.it/>
- Tenuta di Capezzana  
<http://www.capezzana.it/index.php/en/>
- Colline San Biagio  
<https://www.collinesanbiagio.it/>
- Podere Il Sassolo  
<https://www.ilsassolo.it/>
- Tenuta La Borriana  
<https://www.agriturismolaborriana.it/site/en/>
- Tenuta di Artimino  
<https://www.artimino.com/en/>



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

# *PARTE*

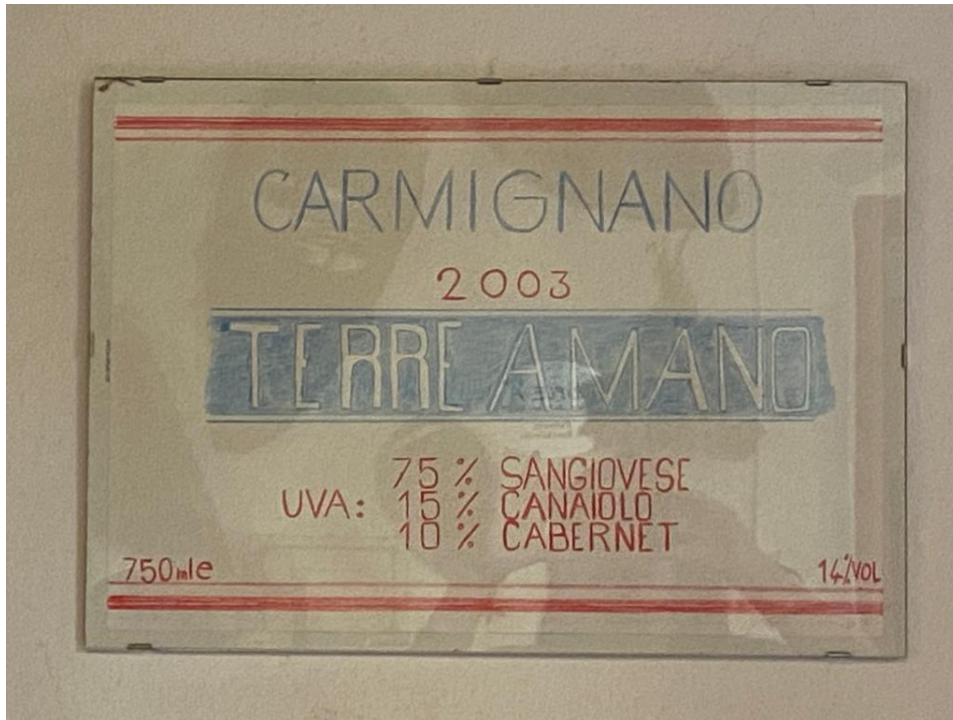
# *PRÁCTICA*



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

## FATTORIA DI BACCHERETO – CARMIGNANO





Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**VINO ROSSO 14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO –  
ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** ciliegie, fragole, terra di bosco, caramello, liquirizia, note vegetali, foglie di bosco, humus e fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza estesa a tutto il palato), la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e il tannino con astringenza a livello gengivale e chiusura leggermente amara al finale di bocca, sono i parametri gustativi che vengono fuori immediatamente; una buona struttura di bocca accompagnata da una morbidezza generale al palato completano l'analisi gustativa; la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto toscano

**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 della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità 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 vino strutturato, gradevole ed equilibrato: da tutti i giorni e quasi con tutti i pasti; da definirsi come vino gastronomico e non gastronomico, vale a dire anche da bersi solo, altresì, può essere suggerito come vino da merenda.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**CARMIGNANO DOCG – TERRE A MANO 2019 14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO –  
ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; per quanto riguarda la consistenza, si tratta di un vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** mora, ribes, mirtilli, amarena, humus, torrefazione, cacao, cuoio, peperone, peperoncino, piccole note di rosa rossa e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** morbido e allo stesso tempo strutturato, lascia passare in secondo piano la nota alcolica (secchezza di bocca) e la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); l'astringenza tannica si ritaglia il proprio spazio (secchezza a livello di gengive superiori) per poi permettere al vino una chiusura di bocca con sapori a mirtilli e amarena (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca alla brace con fagioli zolfini

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un vino da apprezzare e godere con un buon pasto: morbido e strutturato in bocca con una chiusura in perfetta concordanza con il naso; in altre parole, un vino complesso sia al naso che in bocca, che non si dovrebbe bere solo, bensí esaltarlo e valorizzarlo con un preparato alimentare.





Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**SASSOCARLO BIANCO TOSCANO IGT – TERRE A MANO 2019 13%**  
**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO –**  
**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità topazio e abbastanza consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** zafferano, albicocca disidratata, crema pasticcera, vaniglia, frutta a polpa bianca, margherita, tostatura e note vegetali.

**ESAME GUSTATIVO:** un vino ben strutturato che lascia un ampio spazio gustativo alla salivazione nelle zone laterali della lingua, onde poi passare alla secchezza alcolica estesa a tutto il palato e chiudere con un finale di bocca lievemente amaro con sapore a mandorla; si percepisce, con una certa sorpresa anche una sensazione astringente a livello di gengive superiori e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Risotto di zucchine e gamberi

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** é molto interessante riportare che a livello olfattivo si percepiscono due bouquet olfattivi: un primo da vino dolce e un secondo da vino secco, fattore che dá spessore e blasone al reparto olfattivo; in bocca si riceve, con molta sorpresa, una nota astringente dal cosiddetto tannino gallico, e alla fin fine si riconosce il Trebbiano solamente per la chiusura leggermente amara.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**VIN SANTO DI CARMIGNANO DOC – TERRE A MANO      2014   14,5%**  
**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO –**  
**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità dorata e per ciò che conta la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identificano un notevole numero di profumi) e pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi olfattivi che compongono il bouquet sono i seguenti: miele, marmellata di limone, castagno, mela renetta, crema pasticcera, cera di api, vaniglia, biscotto e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza di bocca come primo parametro percepito che viene supportato da una buona nota alcolica ed accompagnato da una lodevole morbidezza (senso di vellutato equilibrio esteso a tutto il palato); la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) viene fuori in un secondo momento e la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) non è pienamente rappresentata; la chiusura di bocca rilascia i sapori di miele e crema (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Vino da meditazione

**OPINIONE PERSONALE:** un vino dolce e giustamente alcolico che tende ad essere ben equilibrato: ideale da degustare solo con il fine di apprezzarlo ed esaltarlo in un momento di meditazione intellettuale.



# Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

## **PIAGGIA VINI – CARMIGNANO**





# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)



<http://www.piaggia.com/>

**PIETRANERA – TOSCANA IGT      2021   14,5%**

**IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA**

**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** fragole, ciliegie, lamponi, note vegetali, rosa e geranio.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato) e la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua), poi quasi subito viene fuori una nota tannica rappresentata da astringenza a livello di gengive superiore e da un leggero sapore amaro al finale di bocca; la salivazione è ridotta, il vino è ben strutturato e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto toscano

**Parametri della combinazione:**

7. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
8. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
9. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
10. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
11. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
12. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino base interessante e di facile beva: gradevole che non stanca mai e si mantiene con i medesimi aromi al naso e gli stessi parametri gustativi in bocca; si potrebbe definire, con cognizione di causa, come un "entry-level wine" di lusso.



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)



<http://www.piaggia.com/>

**IL SASSO – CARMIGNANO DOCG 2020 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA**

**ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con 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: nota vegetale, menta, erbe officinali, frutta secca, noce, peperone verde, spezie, scorza d'arancia, frutta rossa, fragole, lampone e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono una morbidezza che lo rende quasi equilibrato e la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua), poi quasi subito viene fuori una nota tannica rappresentata da astringenza a livello di gengive superiori, ma con tannini ben levigati e contenuti; la salivazione è ridotta per la presenza della nota alcolica, il vino è ben strutturato, la chiusura di bocca è con sapore a frutta rossa (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Rigatoni al ragú

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un vino dalla alta complessità a livello olfattivo e con un completo ventaglio di parametri gustativi in bocca; la relazione qualità-prezzo è superiore e l'abbinamento cibo-vino è per il pranzo domenicale in famiglia.



# Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.piaggia.com/>

**PIAGGIA – CARMIGNANO RISERVA DOCG**

**2019 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA**

**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare i seguenti profumi descrittivi: note vegetali, tostatura, frutta secca, goudron, marmellata di ciliegia, vaniglia, cioccolato dolce e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona sensazione di morbidezza (nota di equilibrio vellutato estesa a tutto il palato) si sposa con una discreta mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua); i tannini sono bilanciati con una lieve astringenza a livello gengivale, la secchezza alcolica tende a limitare la salivazione nelle zone laterali della lingua, ed il tutto viene sostenuto da una gradevole struttura a livello di bocca; la chiusura finale lascia un retrogusto con sapore a ciliegia, caramella mou e cioccolato, e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca alla brace

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un vino a elevata espressività olfattiva con una pulizia di aromi al naso molto netta e chiara; la sua complessità durante l'analisi gustativa, non solo lo rende elegante al palato, bensì gli permette di essere proposto per una doppia soluzione degustativa: apprezzarlo come vino da conversazione e/o meditazione, o valorizzarlo come vino gastronomico, in abbinamento con una ricetta tipica e/o tradizionale; altresì, non stanca mai le papille gustative e rinnova costantemente l'invito a degustarlo.



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<http://www.piaggia.com/>

**POGGIO DE' COLLI – TOSCANA IGT**

**2020 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA**

**ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; rispetto al parametro della consistenza, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é quasi naturale, piú che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: fragoline di bosco, melograno, tostatura, goudron, liquirizia, cera, candela, rosa passita e note vegetali come prato, edera e muschio.

**ESAME GUSTATIVO:** intensamente morbido su tutto il palato (quasi equilibrato) e con una nota alcolica molto bilanciata, tende a lasciar uno spazio gustativo per una contenuta astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e per una lieve sensazione minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la struttura di bocca del vino é chiaramente forte e robusta, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapori a fragola e melograno (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Capriolo in umido

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** l'equilibrio della nota alcolica é il valore aggiunto di questo vino e permette di degustarne sempre un po' di piú, dato che non stanca mai il degustatore; vino con un suo proprio stile che si ritaglia uno spazio quasi personalizzato, mettendo in evidenza le sue grandi qualità olfattivo-gustative e contemporaneamente un'interessante relazione qualità-prezzo.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

## ***FABRIZIO PRATESI WINERY – CARMIGNANO***





Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.fabriziopratesi.it](http://www.fabriziopratesi.it)

**LOCOROSSO – ROSSO TOSCANO IGT      2020 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO  
– ITALIA**

**100% Sangiovese**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi violacei; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** un bouquet olfattivo é costituito dai seguenti aromi: fragole, ciliegie, lamponi, prato, pianta verde, rosa, viola e geranio.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona nota alcolica (secchezza generale a livello di bocca) coincide con una morbidezza generale a livello di palato (sensazione di bilanciamento e equilibrio); l'astringenza tannica fa da sponda alla mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) per poi sfociare nella componente acida (salivazione nelle zone laterali della lingua); la struttura é nella media, la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a ciliegia (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto toscano

**Parametri della combinazione:**

13. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
14. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
15. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
16. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
17. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
18. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un *entry-level wine*, piacevole e fresco, che riempie tutti i parametri gustativi richiesti dalla sua categoria; potrebbe essere anche un vino da conversazione, ma ci si potrebbe anche cominciare un menú con un antipasto classico e tipico della Toscana; in altre parole, un vino che non é completamente equilibrato, ma molto beverino e ideale per sbicchierare al bar.





Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.fabriziopratesi.it](http://www.fabriziopratesi.it)

**CARMIONE – CARMIGNANO DOCG      2020 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO  
– ITALIA**

**Ottenuto da uve di Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon e Franc (20%) e Merlot  
(10%)**

**Affinamento: 12 mesi in barriques**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** ribes, ciliegia, mora, prato, peperone verde, tostatura, legno, carruba, vaniglia, rosa e viola.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono alcolicità e mineralità, poi quasi subito viene fuori una buona morbidezza di bocca spalleggiata dall'astringenza tannica; la salivazione è ridotta, il vino è ben strutturato e la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a ciliegia (buona corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino toscano semi-stagionato

**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 della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità 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 vino gastronomico, interessante al naso e gradevole in bocca, da combinare con un formaggio stagionato con il fine di esaltare il connubio enogastronomico.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.fabriziopratesi.it](http://www.fabriziopratesi.it)

**IL CIRCO ROSSO – CARMIGNANO DOCG – RISERVA 2019 15,80%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO  
– ITALIA**

**Ottenuto da uve di Sangiovese (70%), Cabernet Sauvignon (20%) e Merlot (10%)**

**Affinamento: 18 mesi in barriques e 6 mesi in bottiglia**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** legno, erbe aromatiche, spezie dolci, caramella mou, ciliegia durona, anguria e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** da un lato si capta un buon equilibrio di bocca dettato dal parametro della morbidezza gustativa del vino, mentre dall'altro lato subentra una forte secchezza alcolica estesa a tutta la bocca; una notevole astringenza tannica viene detenuta da una struttura di tutto rispetto che tende quasi ad addormentare leggermente la lingua; la chiusura di bocca é dolce con sapore a ciliegia (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bistecca alla fiorentina

**Parametri della combinazione:**

19. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
1. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un bel vino, con una grande nota alcolica, che secondo la moderna scienza dell'enogastronomia si dirige a una combinazione con un classico del ricettario toscano, ossia una succulenta bistecca alla fiorentina.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.fabriziopratesi.it](http://www.fabriziopratesi.it)

**I SASSI DI LOLOCCO – ROSSO TOSCANO IGT      2019 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FABRIZIO PRATESI VITICOLTORE IN CARMIGNANO  
– ITALIA**

**100% Merlot**

**Affinamento: 24 mesi in barriques**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi aranciati e consistente

**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: liquirizia, goudron, caffè, cioccolato, marmellata di more, amarena, ciliegie sotto spirito, caucciú, carruba, chiodi di garofano, noce moscata e caramella mou.

**ESAME GUSTATIVO:** una morbidezza quasi equilibrata viene supportata da un'importante nota alcolica e da una notevole struttura di bocca; il tannino é ben levigato e bilanciato, e la mineralità si esprime di pari passo con la salivazione, senza troppi eccessi; la chiusura di bocca é con sapore a cioccolato e caffè, e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino di fossa affinato nel fieno

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** il Premium Wine della vigna permette di proporre una doppia opzione: si può suggerire per degustare da solo, con l'obiettivo di apprezzarlo dettagliatamente, o consigliare per un abbinamento con il cibo; qualunque sia la scelta, non é possibile prescindere dal premiare questo vino per le sue vincenti qualità degustative.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- <http://www.assovini.it/italia/toscana/item/454-carmignano-docg>
  - <https://www.quattroclici.it/tipologie-vino/carmignano-docg/>
  - [https://it.wikipedia.org/wiki/Carmignano\\_\(vino\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Carmignano_(vino))
  - <https://winedharma.com/vitigni/carmignano-vitigno-storia-e-caratteristiche-di-un-grande-vino-rosso-toscano/>
- 
- Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (2003). Il Sommelier., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1996). Merceologia degli alimenti., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica
  - Edizioni Associazione Italiana Sommeliers (1998). Tecnica dell'abbinamento cibo-vino., Cavriago - Reggio Emilia, Bertani & C – Industria grafica