



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, julio 2023

PARTE TEÓRICA (Español)

I. PRESENTACIÓN	4
II. VITIÑOS	5
III. TERRITORIO	6
IV. PRODUCCIÓN	7
V. MARIDAJE	8
VI. BODEGAS	9

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

LA TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA	
<i>i. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020</i>	<i>11</i>
<i>ii. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2019</i>	<i>13</i>
<i>iii. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2018</i>	<i>15</i>
<i>iv. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2005</i>	<i>17</i>
<i>v. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 1995</i>	<i>19</i>
BINDELLA – TENUTA VALLOCAIA	
<i>vi. I QUADRI – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020</i>	<i>21</i>
<i>vii. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2019</i>	<i>23</i>
<i>viii. RISERVA – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2019</i>	<i>25</i>
PODERE BOSCARELLI	
<i>ix. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020</i>	<i>27</i>
<i>x. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2019</i>	<i>29</i>
<i>xi. SOTTO CASA - VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018</i>	<i>31</i>
<i>xii. CASAGRANDE - VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018</i>	<i>33</i>
AZIENDA AGRICOLA CANNETO	
<i>xiii. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2017</i>	<i>36</i>
<i>xiv. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2015</i>	<i>38</i>
<i>xv. CASINA DI DORO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2015</i>	<i>40</i>
VILLA S. ANNA	
<i>xvi. VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2019</i>	<i>42</i>
<i>xvii. POLDO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2016</i>	<i>44</i>
MONTEMERCURIO	
<i>xviii. MESSAGGERO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020</i>	<i>46</i>
<i>xix. DAMO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2012</i>	<i>48</i>
BIBLIOGRAFÍA	50



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

El *Vino Nobile di Montepulciano* es un vino tinto producido en los viñedos que rodean la ciudad de *Montepulciano*, Italia.

Este vino no debe confundirse con el *Montepulciano d'Abruzzo*, un vino tinto hecho de la uva *Montepulciano* en la región de *Abruzzo* del centro-este de Italia.

El *Vino Nobile di Montepulciano* se ha establecido durante décadas, en Italia y en el extranjero, entre los productos vitivinícolas más apreciados y reconocidos. Su éxito se debe a la generosa tierra de *Valdichiana Senese*, en el sureste de la *Toscana*.

Precisamente, este vino se cultiva y elabora únicamente en el municipio de *Montepulciano*, donde la producción de *Vino Nobile* ha aumentado considerablemente en las últimas décadas. El pueblo toscano es, por tanto, sin duda, el primer factor de calidad del *Vino Nobile*. Además, el *Nobile* fue, en 1980, el primer vino en recibir la denominación *DOCG* (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*), la clasificación máxima prevista en Italia. Una merecida consagración para uno de los productos vitivinícolas más apreciados internacionalmente.

Siempre que hablamos de *Vino Nobile* tenemos en mente toda su historia y sus “bondades”, pero a menudo surge una pregunta para los menos expertos: ¿por qué se llama *Nobile*?

Una de las hipótesis más acreditadas afirma que se trataba de un vino de nobles, de la aristocracia toscana, mientras que, una segunda hipótesis afirma que el nombre deriva de los productores de este vino, precisamente algunos nobles de *Montepulciano* que siempre han considerado esta actividad extremadamente importante para el territorio.

II. VITIÑOS

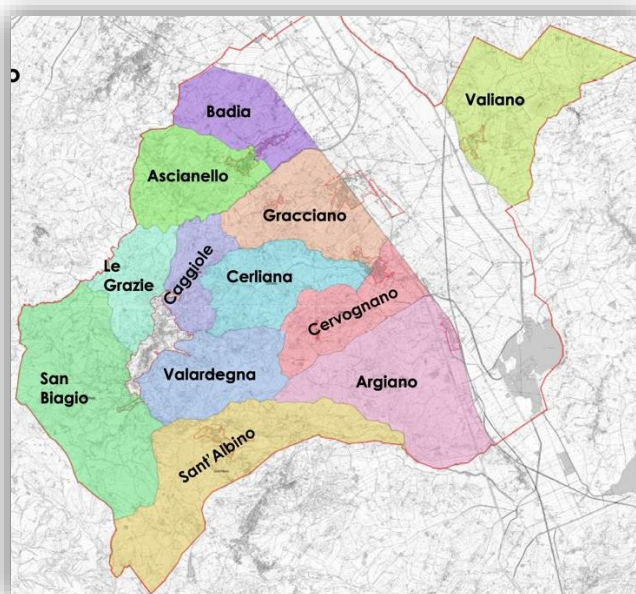
El vino se hace principalmente con uvas de la variedad *Sangiovese* (conocida localmente como *Prugnolo*), mínimo de 70%, mezclado con *Canaiolo Nero* (10%-20%) y pequeñas cantidades de otras variedades locales como la *Mammolo*.

En cuanto a la variedad de uva en sí, el pliego de condiciones tiene una regulación muy clara y definida: las uvas *Sangiovese*, localmente denominadas *Prugnolo Gentile*, deben constituir al menos el 70 % del vino, mientras que el 30 % restante implica el uso de *Canaiolo Nero* (10%-20%) y pequeñas cantidades de otras variedades locales como la *Mammolo*.

El rendimiento de las uvas, cultivadas en la región *Toscana*, para la producción del *Vino Nobile di Montepulciano*, no debe superar los 80 quintales por hectárea.

III. TERRITORIO

El área del *Vino Nobile di Montepulciano* cae enteramente dentro del municipio de *Montepulciano*, en la provincia de *Siena*. Todo el territorio utilizado para la producción del *Vino Nobile di Montepulciano* está incluido en la zona montañosa de 250 a 600 metros sobre el nivel del mar.



IV. PRODUCCIÓN

La denominación de origen *Vino Nobile di Montepulciano DOCG* está reservada a los vinos tintos y tintos de reserva, obtenidos de uvas de la vid *Sangiovese* (perteneciente sobre todo al biotipo conocido como *Prugnolo Gentile*) presente por lo menos con un 70% de la mezcla y por el restante 30% de variedades de uvas negras y blancas (máx. 5%) excluyendo variedades de uvas aromáticas con excepción de *Malvasia Bianca Lunga* y las autorizadas para el cultivo en la región de *Toscana*.

A lo largo del tiempo, se han identificado diversas variedades de uva negra entre las vides complementarias, tanto autóctonas (*Canaiolo Nero* y *Mammolo*) como internacionales, capaces de potenciar el valor del territorio y de la misma vid *Sangiovese*.

El *Vino Nobile di Montepulciano DOCG* debe someterse a un período de crianza de al menos dos años, de los cuales al menos uno en barriles de madera.

El *Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG* debe someterse a un período de crianza de al menos tres años de los cuales uno en barriles de madera como mínimo y 6 meses en botella.

V. *MARIDAJE*

El *Vino Nobile di Montepulciano* es un vino estructurado y con cuerpo que va bien con los platos tradicionales toscanos.

Las combinaciones ideales son las siguientes:

- I. carnes rojas cocinadas a fuego lento
- II. carnes de caza
- III. carnes rojas a la parrilla o al horno
- IV. quesos curados.

Las carnes rojas, cocinadas a fuego lento durante mucho tiempo, junto con verduras, vino y hierbas, hace que la carne sea muy sabrosa (con una destacada tendencia dulce), por ende, este tipo de receta requiere un vino estructurado y con buenos taninos (reconocida tendencia amarguilla al final de boca), de manera que se puedan mutuamente contrabalancear los dos parámetros gustativos.

Las carnes de caza, ya sea de pelo o de plumas, constituyen platos bien estructurados, por lo tanto, necesitan un vino bien robusto y corpulento, como el *Vino Nobile di Montepulciano*, para una excelente combinación enogastronómica.

Las carnes rojas a la parrilla o al horno son preparaciones succulentas que necesitan un vino que reseque la boca. El *Vino Nobile di Montepulciano*, gracias a la astringencia de sus taninos, es perfecto para maridarse con estos preparados alimenticios.

Los quesos curados y/o envejecidos se llevan muy bien con el *Vino Nobile di Montepulciano* porque pueden recíprocamente armonizar sus persistencias gusto-olfativas y sus estructuras.

VI. BODEGAS

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

- Azienda Agricola Canneto
<https://www.canneto.com/>
- Bindella – Tenuta Vallocaia
<https://www.bindella.it/>
- Villa S. Anna
<https://www.villasantanna.it/it/home/>
- La Tenuta di Gracciano della Seta
<https://www.graccianodellaseta.com/it/>
- Poliziano
<https://carlettipoliziano.com/>
- Montemercurio
<https://www.montemercurio.com/it/>
- Poderi Boscarelli
<https://www.poderiboscarelli.com/>
- Contucci
<https://www.contucci.it/it/>
- Fattoria della Talosa
<https://www.talosa.it/>
- Az. Maria Caterina Dei
<https://www.cantinedei.it/>
- Fattoria Svetoni
<https://www.fattoriasvetoni.it/>



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PARTE PRÁCTICA



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2020 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che ricadono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, dimostra subito una buona qualità olfattiva, sprigionando i seguenti aromi descrittivi: amarena, liquirizia, nota ematica, mirtillo, ribes, vaniglia, humus, foglie di bosco e petali di rosa.

ESAME GUSTATIVO: un vino con una buona nota alcolica (secchezza di bocca) e con una lodevole nota astringente a livello di tannini; quasi non si percepisce la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), la salivazione è minima e la struttura (peso del vino a livello di palato) si mantiene ferma e non invasiva; la chiusura di bocca è leggermente amarognola e la persistenza aromatica intensa equivale a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino stagionato di Pienza

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino compatto e deciso al naso dove ogni aroma marca un suo proprio spazio di percezione; in bocca, il tannino è predominante, mentre mineralità e salivazione quasi non si identificano; un vino gastronomico che andrebbe molto d'accordo con un formaggio tipico della Toscana.



www.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2019 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo e sui bordi; per ciò che conta la consistenza, trattasi di un vino consistente (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 ad identificare i seguenti profumi descrittivi: olive nere, mora, ribes negro, ciliegia sottospirito, note vegetali, vaniglia, pepe nero e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di secchezza alcolica si sposa con una discreta tannicità rappresentata dall'astringenza a livello gengivale e dal sapore, piacevolmente amarognolo, al finale di bocca; la spalla acida del vino, rappresentata dalla salivazione nelle zone laterali della lingua, si integra molto bene con la morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio); la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) non è determinante e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata di carne

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza della carne 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: vino di grande espressività sia al naso che in bocca; benchè sia ancora giovane, ha una buona bevibilità e contemporaneamente una grande possibilità di invecchiamento, grazie alla spalla acida, alla nota tannica e alla sensazione alcolica.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2018 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi granati.

ESAME OLFATTIVO: legno tostato, cioccolato, odori fumosi, cenere, note vegetali (muschio e corteccia), mirtilli, more e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: astringenza tannica e sapore amarognolo al finale della bocca sono le sensazioni predominanti che lasciano in secondo piano la struttura del vino e la componente alcolica; la leggera salivazione quasi si fonde con la nota minerale, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spiedini di carne

Parametri combinazione cibo-vino:

- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino di ottima fattura che ha raggiunto un eccellente equilibrio tra olfattivo e gustativo, fattore che impone al vino di essere degustato quanto prima, con il fine di esaltarne le migliori qualità; mantiene la grande qualità del Nobile di Montepulciano, anche se qualche degustatore potrebbe osservare che la sensazione dei tannini sia un po' troppo spinta in avanti.



www.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2005 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore granata; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che ricadono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: prugna, mandarino, frutta cotta, funghi, gomma, cacao, noce, peperoncino, spezie dolci e pan tostato.

ESAME GUSTATIVO: un vino morbido ed equilibrato con dei tannini nobili e per niente invasivi; la struttura si definisce come leggera, le note minerali sono lievi e la salivazione è poco presente; la persistenza aromatica intensa equivale a 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: vino da tutto pasto

OPINIONE PERSONALE: un vino di quasi 20 anni che deve essere valutato con parametri olfattivi diversi e valori gustativi analitici e più introspettivi: è arrivato al suo equilibrio quasi perfetto, che lo identifica come un vino da tutto pasto, che vuole prestarsi a più interpretazioni da parte dei degustatori che parteciperanno alla riunione conviviale.



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

1995 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granato con riflessi di tonalità aranciata; per quello che concerne la consistenza, gli archi sono stretti e le gocce cadono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: cera, candela, lanolina, bergamotto, marmellata di prugne, barbabietole rosse, pino, ginepro, *goudron*, tostatura, polvere di caffè e fiori rossi disidratati.

ESAME GUSTATIVO: un vino equilibrato, con una bella salivazione e con dei tannini ancora attivi a livello di astringenza; la nota alcolica non si avverte, la struttura é lieve, la chiusura di bocca non é amara, e la persistenza aromatica intensa equivale a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: vino da conversazione

OPINIONE PERSONALE: un vino di quasi 30 anni che è molto variegato al naso e molto equilibrato in bocca; un vino che se non vuole essere da tutto pasto, probabilmente diventa l'accompagnante ideale per una conversazione d'essay.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.bindella.it/>

I QUADRI – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA 2020 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente (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 ad identificare i seguenti profumi descrittivi: lamponi, melograno, arancia, frutta cotta, funghi, rosmarino, peperoncino e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: da un lato, una morbidezza di lodevole valore si appoggia a una struttura di medio impatto, mentre dall'altro lato, una lieve astringenza tannica viene in parte contrarrestata da una leggera salivazione; l'alcolicità (secchezza di bocca) e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) appaiono solamente in un secondo momento; la chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapore a lamponi (pregevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pici con cinta senese

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: la morbidezza come punto di forza e la chiusura come segno di eleganza denotano la eccellente qualità del vino; l'indicazione principale sarebbe quella di conversare e sfruttare del valore aggiunto del prodotto enologico, ma se proprio si vuol fare una combinazione enogastronomica, l'invito è quello di abbinare il vino con un piatto di pici con cinta senese.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.bindella.it/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA 2019 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità granata sui bordi; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, dimostra subito una buona qualità olfattiva, sprigionando i seguenti aromi descrittivi: mirtillo, ribes, prugna, amarena, noce, cacao, pepe nero, fiori d'arancio e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: grande struttura (peso del vino a livello di palato) e buona alcolicità (secchezza di bocca); morbido e vellutato che vuole essere quasi equilibrato, fino dalla prima entrata in bocca, con dei tannini levigati che esprimono poca astringenza e una leggera nota amarognola; la chiusura di bocca si dimostra lievemente amara, con un aroma di retrogusto a frutta di bosco, e la persistenza aromatica intensa di circa 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Filetto con funghi porcini

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino polivalente, nel senso che si può suggerire con un formaggio pecorino, una carne rossa o semplicemente per conversare; nella fattispecie, il vino è contundente e parallelamente equilibrato che si può bere solo o abbinare con un bel filetto di manzo.



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.bindella.it/>

VALLOCAIA RISERVA – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA 2019 15%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granata; 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: frutti di bosco, carruba, frutta cotta, humus, foglie di bosco, funghi, vaniglia, pepe rosa, legno, cera, medicinale e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una notevole struttura (peso del vino a livello di bocca) avvolge tutto il palato e una importante morbidezza (vellutato equilibrio a livello di palato) giocano i ruoli principali in una prima analisi gustativa; la salivazione e la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) partecipano alle sensazioni di bocca apportando una parte significativa all'esame gustativo, e sul finale i tannini si dimostrano più astringenti che di sensazione amara; la chiusura è chiaramente amarognola con un sapore a frutti di bosco (buona corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da invecchiamento

OPINIONE PERSONALE: un vino ambivalente: per i degustatori appassionati bisogna invecchiarlo per tirarne fuori il meglio, mentre per i bevitori entusiasti, si va a tavola e si combina con una bistecca alla fiorentina; una scelta non troppo difficile dato che il risultato sarà di sicuro successo in ambedue i casi.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.poderiboscarelli.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020 14%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso nel nucleo con riflessi di tonalità rubino porpora; 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: fragole, lamponi, fichi secchi, nota di macelleria, legno, pepe nero, odori fumosi e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la buona tannicità viene espressa da un'interessante nota astringente e da una leggera sensazione amarognola in chiusura; la nota alcolica viene supportata da una struttura forte ed estesa che lascia passare in secondo piano la salivazione (limitata sicuramente dalla discreta secchezza alcolica); prima di chiudere, si percepisce un tocco di mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Maialino al forno

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza del piatto 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: un vino che può solo migliorare, ma con la giusta combinazione cibo-vino, risulta già godibile, e può esprimersi al meglio anche in questo medesimo momento.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.poderiboscarelli.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – RISERVA 2019 14,5%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare più di dieci profumi descrittivi: carruba, legno, ciliegia, nota di cacao, cioccolato fondente, pepe nero, caramello, note vegetali, pan tostato e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di morbidezza (sensazione di soffuso bilanciamento nel palato), si sposa con una discreta struttura (peso del vino a livello di palato); una alcolicità si armonizza con una vivace salivazione, per poi dare spazio alle sensazioni tanniche dove vuole sembrare maggiore l'astringenza piuttosto che la tendenza amarognola; la chiusura di bocca è leggermente amara e ci consegna un retrogusto con sapore di pepe nero (pregevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata alla rucola

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza della ricetta controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità 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: vino preparato per un abbinamento importante: ventaglio di profumi incantevoli e parametri gustativi pieni e completi, che autorizzano, con la massima tranquillità, a un invecchiamento in cantina, sempre e quando, non si voglia combinare con un piatto di carne della tradizione locale.



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.poderiboscarelli.com/>

SOTTO CASA - VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - RISERVA 2018 14,5%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – 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: mora, ciliegia, peperone verde, cioccolato, legno tostato, note vegetali, pepe nero e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: morbido al palato, strutturato in bocca e discretamente alcolico con una secchezza che asciuga tutto il palato; il parametro della tannicità é rappresentato da astringenza a livello gengivale superiore e tendenza amarognola in chiusura di bocca; sia la salivazione che la nota minerale, si percepisce molto poco, mentre il retrogusto evidenzia i sapori di frutta e cioccolato (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Brasato alle olive

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza del piatto 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: un vino per il gusto internazionale: entra da Sangiovese e chiude da Cabernet Sauvignon: la grande struttura di bocca, insieme a tutti gli altri parametri gustativi, dichiarano palesemente che le possibilità di invecchiamento sono lampanti ed evidenti, anche se, con la giusta combinazione cibo-vino, può già essere apprezzato in questo stesso momento.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.poderiboscarelli.com/>

COSTA GRANDE - VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2018 14,5%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (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 più di dieci profumi descrittivi: nota di macelleria, noce, ciliegie sottospirito, frutta di bosco, cassis, pepe nero, muchio, corteccia d'albero, rabarbaro, barbabietole, medicinale e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: il vino viene splendidamente supportato da una grande struttura (peso del vino a livello di palato) che viene spalleggiata da una gratificante morbidezza (equilibrio di bocca); una buona sensazione di secchezza alcolica si sposa con dei tannini piuttosto levigati, rappresentati dall'astringenza a livello gengivale e dal sapore, piacevolmente amarognolo, al finale di bocca; la salivazione, percepita nelle zone laterali della lingua, sopperisce alla poca mineralità; la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapore a frutti di bosco e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tordi al sugo con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza del formaggio controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità 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



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIONE PERSONALE: un vino fino e preciso al naso, con una invidiabile varietà di aromi, che esplose in bocca con struttura e alcol, onde poi rilassarsi con una morbidezza che conquista tutto il palato; l'ambivalenza del vino é, in linea generale, rappresentata dal doppio destino che gli viene assegnato post-degustazione: invecchiare in cantina per cercare nuove e sicure emozioni degustative o degustarlo nel breve periodo con il fine di poter identificare la ricetta ideale per la combinazione enogastronomica: ai posteri l'ardua sentenza ...



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.canneto.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA 2017 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO
MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granata; per ciò che conta la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, è il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: è quasi naturale, più che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: nota vegetale, prato, peperone verde, cassis, cioccolata, liquirizia, goudron, legno, tostatura e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: intensamente morbido su tutto il palato e con una nota alcolica molto equilibrata, tende a lasciar uno spazio gustativo per una contenuta astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e per una minima sensazione minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione è attiva e vivace e la struttura è leggera, ma presente; in chiusura è lascia un retrogusto con sapori di cassis e liquirizia (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa arriva fino a 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino al sugo con patate

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: vino fresco e tranquillo che si autoproclama come vino gastronomico; ideale per un secondo piatto di carne con lo scopo di controbilanciare e concordare tutti i parametri gustativi presenti.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.canneto.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA – RISERVA 2015 14,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO
MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato nel nucleo con riflessi di tonalità arancio; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (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 più di otto profumi descrittivi: frutta cotta, cioccolato dolce, vaniglia, caramello, sciroppo di frutta, spezie dolci, fichi secchi, uva passa e petali di rosa disidratati.

ESAME GUSTATIVO: una elegante nota alcolica, in collaborazione con la presenza di tannini nobili, asciuga completamente la bocca; la leggera mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) condivide con la abbondante morbidezza (sensazione di equilibrio a livello gustativo) e la poca salivazione nelle zone laterali della lingua, il resto del settore degustativo; la struttura è abbondante, ma non esuberante, la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un retrogusto di fichi secchi e uva passa (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata alla rucola

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce dei tortelli serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare i tortelli di 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: un vino da grande manifestazione, in grado di soddisfare tutti gli invitati, visto che si dirige verso il cosiddetto gusto internazionale con l'obiettivo di entrare nel settore di qualità dei vini ben evoluti e mantenuti.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.canneto.com/>

**CASINA DI DORO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO
MONTEPULCIANO – ITALIA 2015 15%**

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato pieno e carico, sia nel nucleo che sui bordi; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: caramella inglese, cera, candela, lanolina, buccia d'arancia, cioccolato dolce, carruba, noce, funghi, eucalipto, prezzemolo e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: morbido quanto basta e densamente tannico (astringente e amarognolo quanto basta); la mineralità é presente, però un po' inespressa, mentre la salivazione risulta essere semplice e contenuta da una pregevole nota alcolica; la struttura é superiore e la persistenza aromatica intensa oscilla fra 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Beccaccia con prosciutto e aglio

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino pulito al naso e quasi equilibrato in bocca che può essere apprezzato solo in degustazione o abbinato con un piatto della tradizione toscana come per esempio una ricetta di selvaggina da penna.



<https://www.villasantanna.it/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2019 13,5%
IMBOTTIGLIATO DA VILLA S. ANNA SOCIETÁ AGRICOLA S.S.
MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino pieno e intenso; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva; gli aromi che si riesce a percepire sono i seguenti: melograno, mandarino, pepe nero, noce, carruba, tabacco dolce, gomma e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: si definisce morbido (equilibrio vellutato a livello di bocca) e tannico (astringenza nelle gengive superiori e tendenza amarognola al finale di bocca); la nota minerale non si esprime al massimo come del resto nota alcolica (secchezza estesa a tutto il palato); la struttura è discreta per la sua tipologia, il retrogusto finisce con sapore a melograno (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa resta tra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del preparato si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza del piatto 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: un vino che si caratterizza per la sua facilità di beva e di abbinamento con il cibo; all'esame olfattivo si presenta con una interessante varietà di aromi e in bocca ha raggiunto un buon equilibrio, anche se lascia aperta la possibilità per un eventuale invecchiamento in cantina.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.villasantanna.it/>

POLDO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2016 13,5%

IMBOTTIGLIATO DA VILLA S. ANNA SOCIETÁ AGRICOLA S.S.

MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granata con riflessi aranciati e con una buona consistenza.

ESAME OLFATTIVO: panorama olfattivo molto vario che si compone con aromi descrittivi come cioccolato fondente, *goudron*, tabacco, funghi, pepe nero, sottobosco, balsamico, marmellata di mirtilli e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza sfiora la sensazione di un vellutato equilibrio di bocca ed é accompagnata dalla non troppo evidente salivazione; la struttura é piuttosto robusta, mentre la secchezza alcolica viene percepita minimamente; la buona nota minerale fa da sponda ai due parametri gustativi di una tannicitá nobile (apporto di astringenza e tendenza amarognola); la chiusura di bocca sorprende con mirtilli, funghi, cioccolato e pepe nero (eccellente corrispondenza con l'esame olfattivo), e la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale in umido

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della carne 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: un vino che colpisce e rimane nella memoria del degustatore per la sua lunghezza di bocca e la sua persistenza aromatica intensa; la chiusura di bocca é entusiasmante perché offre un non comune parallelismo con gli aromi identificati al naso e la sua combinazione enogastronomico non può far altro che rivolgersi a una ricetta elaborata di selvaggina.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.montemercurio.com

MESSAGGERO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA 2020 15%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granata e con una genuina consistenza.

ESAME OLFATTIVO: vino di buona qualità olfattiva che rende facile e pronta l'identificazione di aromi comuni, ma sempre piacevoli: melograno, prugna, ciliegia, china, rabarbaro, humus, funghi, liquirizia, cioccolato, tabacco e rosa di bosco.

ESAME GUSTATIVO: la struttura (peso del vino a livello di palato) è ben consolidata ed è accompagnata da una intensa nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la sensazione tannica si esprime con i suoi due parametri (astringenza tannica e nota gustativa amarognola) essendo spalleggiata dalla secchezza alcolica, e quasi azzerando il parametro della salivazione; la chiusura di bocca è lievemente amarognola con sapori di ciliegia e liquirizia (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa che oscilla fra i 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino di cinghiale

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità ed alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della ricetta 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: un vino gastronomico e molto strutturato, da aprire due ore prima per ottenere la migliore espressione e poterlo combinare splendidamente con carne rossa e/o cacciagione.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.montemercurio.com

DAMO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA 2012 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: tabacco, tamarindo, cioccolato, ciliegia maraschina, scorza d'arancia, balsamico, nota di macelleria, ribes nero, marmellata di more e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) viene supportata da una morbidezza (sensazione di equilibrio vellutato) generale al palato; l'analisi gustativa segue con la doppia interpretazione di tannini contenuti e levigati (lieve astringenza e piccola nota amarognola), la minima nota alcolica (secchezza di bocca) e la buona nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione é pressoché inestistente e la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino da sorseggiare durante i momenti di calma, magari dopo una intensa giornata di lavoro, che richiede un profondo riposo e una riflessione intelligente.

BIBLIOGRAFÍA

- https://es.wikipedia.org/wiki/Vino_Nobile_di_Montepulciano
 - <https://www.quattrocalici.it/denominazioni/vino-nobile-di-montepulciano-docg/>
 - <https://www.aislombardia.it/viniplus/territori-lombardi/vino-nobile-di-montepulciano-si-ricomincia-dal-territorio-e-dai-vitigni-autoctoni.htm>
 - <https://www.valdichianaliving.it/blog/il-vino-nobile-di-montepulciano#:~:text=Una%20delle%20ipotesi%20pi%C3%B9%20accreditate,attivit%C3%A0%20estremamente%20importante%20per%20il>
-
- 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