



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

VIN SANTO – TOSCANA

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, agosto 2023

PARTE TEÓRICA (Español)

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

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

<i>i. VIN SANTO DEL CHIANTI DOC – FATTORIA DI CALAPPIANO</i>	<i>11</i>
<i>ii. VIN SANTO DEL CHIANTI DOC – CASTELLO DI COIANO</i>	<i>13</i>
<i>iii. VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA DOC – CASTELLO DI OLIVETO</i>	<i>15</i>
<i>iv. VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA DOC – VIN SANTO DEL NONNO</i>	<i>17</i>
<i>v. PASSITO DEI SANTI – VINSANTO – VINO LIQUOROSO FATTORIA COLLEBRUNACCHI</i>	<i>19</i>
<i>vi. VIN SANTO DEL CHIANTI DOC – FATTORIA SAN QUINTINO</i>	<i>21</i>
<i>vii. VIN SANTO DI CARMIGNANO DOC – FATTORIA DI BACCHERETO</i>	<i>23</i>
<i>viii. VIN SANTO DI MONTEPULCIANO – OCCHIO DI PERNICE DOC TENUTA VALLOCAIA</i>	<i>25</i>
<i>ix. FAMILIAE – OCCHIO DI PERNICE – VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC – PODERI BOScareLLI</i>	<i>27</i>
<i>x. VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC 1992 AZ. AGR. MONTEMERCURIO</i>	<i>29</i>

BIBLIOGRAFÍA

31



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

El *Vin Santo* es la representación más famosa de los vinos dulces del centro de Italia, típicamente asociada con la enología de la región *Toscana*.

En realidad, el *Vin Santo* está presente en todas las regiones del centro de Italia (*Toscana, Umbria, Marche y Lazio*), y algunas variaciones de *Vin Santo* también se pueden encontrar en otras regiones, como por ejemplo el *Trentino Alto-Adige*, donde se produce el "*Vino Santo*" con la variedad *Nosiola*, y en el *Veneto*, en el territorio de *Gambellara DOC*, producido con la uva *Garganega*.

El origen del nombre "*Vin Santo*", probablemente, deriva de la costumbre de trasegarlo en el período de Pascua, durante la Semana Santa. No obstante esta interpretación sea la más común y la más reconocida, existen otro testimonio y/o leyendas que quieren dar más espesor a la historia de este vino.

Las primeras menciones se remontan a principios del cristianismo, tal vez para indicar un tipo de vino particularmente adecuado para el rito de la misa. Cuenta una leyenda toscana que, en 1348, año en que se propagó la peste negra, un fraile dominico repartía vino a los enfermos para traerles algún alivio. De aquí, la creencia de que se trataba de un vino milagroso, y por tanto "santo".

Otra versión remonta el nacimiento de su nombre al 1439, fecha del Concilio Ecuménico, convocado en Florencia por el Papa Eugenio IV, para reunir la Iglesia de Oriente con la Iglesia de Occidente: en un banquete, organizado por la *Famiglia Medici*, con motivo del Concilio, se sirvió un vino de uvas pasas que hizo exclamar al cardenal *Bessarione*, obispo de Nicea: " ... *pero esto es xantos* ... "; por la semejanza que éste tenía con el vino producido en la isla de Samos. Los presentes adaptaron la expresión al adjetivo latino: "santus".

II. VITIÑOS

Las uvas utilizadas principalmente para la producción del *Vin Santo Toscano* son uvas de bayas blancas: se agregan al *Trebbiano Toscano*, según el área de producción, *Malvasia Bianca*, *Grechetto*, *Passerina* y *San Colombano*.

La tipología “*Occhio di Pernice*”, por otro lado, se crea a partir de uvas *Sangiovese* con la posible adición de otras variedades típicas de bayas blancas.

III. TERRITORIO

La *DOC (Denominazione di Origine Controllata) Vin Santo del Chianti* incluye dos tipos de vino:

- *Vin Santo del Chianti DOC*
- *Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice DOC*

Lista de las subzonas:

- *Colli Aretini*
- *Colli Fiorentini*
- *Colli Senesi*
- *Colline Pisane*
- *Montalbano*
- *Montespertoli*
- *Rufina*



IV. PRODUCCIÓN

El *Vin Santo* se produce a partir de uvas recolectadas tardíamente, y posteriormente se dejan secar en salas bien ventiladas ubicadas bajo el techo.

En esta fase, común a la producción del *Vin Santo* también procedente de otras regiones, la aireación es muy importante: de hecho, favorece la reducción de agua en las uvas, pero sobre todo evita la formación de mohos peligrosos.

Luego, las uvas pasas se prensan y fermentan en los *caratelli*, pequeños barriles con un volumen de unos 50 litros. La fermentación de estos mostos, con un contenido en azúcar muy alto, puede prolongarse durante meses.

V. *MARIDAJE*

El *Vin Santo* es un excelente acompañamiento para pasteles como los tradicionales *cantuccini toscani*, dando vida al clásico ritual del final de la comida, nombrado *Cantuccini e Vin Santo*.

El *Vin Santo* también se combina con otros postres de la tradición toscana como por ejemplo los *ricciarelli* y el *buccellato*.

En *Umbría*, el *Vin Santo* se acompaña con las *Fave dei Morti*, típicas galletas de pasta de almendras, en el período de la Conmemoración de los Muertos, pero también con los pasteles de Pascua como la *Ciaramicola*.

El *Vin Santo* también puede acompañar quesos azules como el *Gorgonzola*, y por último, resulta ser un excelente vino de meditación.

VI. BODEGAS

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

- Fattoria di Calappiano
<https://www.sensivini.it/fattoria-di-calappiano/>
- Castello di Coiano
<https://castellodicoiano.it/>
- Castello di Oliveto
<https://castellooliveto.it/>
- Vin Santo del Nonno
<http://www.vinsantodelnonno.it/>
- Fattoria Collebrunacchi
www.fattoriacollebrunacchi.com
- Fattoria San Quintino
www.fattoriasanquintino.it
- Bindella – Tenuta Vallocaia
<https://www.bindella.it/>
- Poderi Boscarelli
<https://www.poderiboscarelli.com/>
- Montemercurio
www.montemercurio.com



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

PRÁCTICA



<https://www.sensivini.it/fattoria-di-calappiano/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA: VIN. SEN. SRL –
LAMPORECCHIO – ITALIA 15% 2011**

La Villa Calappiano Antica Residenza di Caccia della Famiglia dei Medici.

ESAME VISIVO: limpido, di color ambrato nel nucleo con tonalità di buccia di arancia nei bordi; per quanto riguarda la consistenza, si presentano degli archi molto stretti, divisi da gocce che scendono alquanto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da albicocca disidratata, pesca gialla, banana matura, pere e mele candite, nespole, miele, madera, vaniglia, caramello, carruba, camomilla, fiori di campo e crema pasticceria.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza é la sensazione predominante, limitata da un lato dal giustamente elevato grado alcolico e dall'altro da una morbidezza che sfocia in una gradevole sensazione vellutata; una notevole struttura di bocca accompagna la salivazione nelle zone laterali della lingua e la chiusura lascia un'intenso sapore a miele; la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 9 e i 10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Crostata di albicocche con noci

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del dessert si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione dolce della torta concorda con la dolcezza del vino
3. La pastosità della crostata contrarresta la salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino dolce ed amichevole, con un ventaglio di aromi prevalentemente di frutta all'esame olfattivo; a livello gustativo spadroneggiano la sensazione vellutata dettata dalla morbidezza e un voluttuoso corpo ben strutturato, ambedue leggermente contenuti da una confortevole salivazione; ideale per la meditazione, ma sicuramente benvenuto anche in abbinamento con una crostata di frutta ravvivata da frutti secchi.



<https://castellodicoiano.it/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA COIANO S.S. AGRICOLA IN
CASTELFIORENTINO – FIRENZE – ITALIA 16% 2013**

Prodotto secondo l'antica tradizione toscana che prevede l'appassimento dei migliori grappoli su cannicci e l'affinamento per tre anni nei caratelli, è l'ideale per accompagnare i dessert di fine pasto e da sempre il miglior abbinamento per i cantuccini alla mandorla.

ESAME VISIVO: vino limpido, di color ambrato con riflessi di tonalità castana, e con una grande consistenza, rappresentata da archi stretti separati da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: vino di buona qualità olfattiva con un bouquet aromatico composto da albicocca disidratata, crema pasticcera, miele di castagno, legno tostato, buccia di arancia, mandarino, aceto di mela, cenere, mango e toffee.

ESAME GUSTATIVO: dolce come il miele, morbido come il burro e con un'intensa sensazione pseudocalorica dovuta alla gradazione alcolica; pochissima salivazione, note minerali-salate quasi assenti e con una chiusura di bocca dolce che si ispira a sapori di albicocca, miele, mango ed aceto di mela; la persistenza aromatica intensa si aggira intorno ai 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cantuccini alle mandorle

Parametri della combinazione:

1. La dolcezza dei biscotti si armonizza con la dolcezza del vino
2. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
3. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vin santo in linea con le caratteristiche gusto-olfattive della sua tipologia: dolcezza, sensazione vellutata alla bocca ed imponente presenza alcolica estesa a tutto il palato; è come se le papille gustative fossero attraversate da piccole carezze vinose, con effluvi aromatici di mango e albicocca, che poi se ne vanno, lasciando una netta e chiara impronta di miele.



<https://castellooliveto.it/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA FATTORIA
OLIVETO S.p.A – SOCIETÀ AGRICOLA – CASTELFIORENTINO – ITALIA
15% 2010**

**Caratteristico Vin Santo di colore giallo ambrato, profumo che richiama note di
fiori secchi e frutta candita, armonioso nell’insieme. Ottimo da abbinare a
formaggi erborinati e dessert, da meditazione.**

ESAME VISIVO: vino limpido, di color mogano con riflessi di tonalità marrone chiaro, e con una grande consistenza, rappresentata da archi stretti separati da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il ventaglio di aromi presente nell'analisi olfattiva è costituito da miele, crema pasticcera, caramello, legno tostato, erbe officinali, mela candita, caramella inglese, cioccolato al latte, carruba e buccia d'arancia.

ESAME GUSTATIVO: dolcezza e alcolicità sono le prime sensazioni che si percepiscono ed in parte sono frenate da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua; risulta interessante anche la nota minerale (leggero pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la morbidezza che si estende a tutto il palato; la chiusura di bocca è chiaramente dolce con un sapore finale a miele; la persistenza aromatica intensa oscilla tra 8 e 9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Gorgonzola

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del formaggio si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione salata del formaggio controbilancia la dolcezza del vino
3. La pastosità del formaggio contrarresta la salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino con un'avvincente sequenza di aromi a livello olfattivo che si caratterizzano per intensità e complessità; al palato è dolce, sapido, con una buona nota alcolica e un'interessante persistenza; in conclusione, è come se la sensazione pseudocalorica del vino rappresentasse il primo giorno di sole primaverile, giorno del quale si vuole usufruire pienamente il suo calore.



<http://www.vinsantodelnonno.it/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA ICQ FI/9496 PER DIELE –
FIRENZE – ITALIA 16% 2011**

Questo particolare Vin Santo prodotto con uve scelte, fatte appassire su graticci fino ad inverno inoltrato e fermentare in piccoli caratelli di rovere, è frutto dell'antica esperienza contadina Toscana. Per il suo profumo intenso, sapore armonico e vellutato si accompagna splendidamente con qualsiasi dolce e ad alcuni tipi di formaggi.

ESAME VISIVO: vino limpido, di color marrone nel nucleo con tonalità color caramello sui bordi; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: si riconoscono i seguenti aromi descrittivi: miele, albicocca disidratata, legno, caramello, marmellata di limone, pompelmo, banana caramellata, crema pasticcera, burro fuso, carruba, rabarbaro, zucchero caramellizzato e fiori gialli secchi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento si percepiscono l'inconfondibile dolcezza spalleggiata da un'irresistibile morbidezza; in seguito è facile identificare una grande struttura a livello di palato, contenuta da una buona salivazione; alla fine la chiusura di bocca è con sapore a miele, rabarbaro e buccia di limone, e la persistenza aromatica intensa fluttua tra i 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino Stagionato

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del formaggio si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione salata del formaggio controbilancia la dolcezza del vino
3. La pastosità del formaggio contrarresta la salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino che corrisponde perfettamente alla sua tipologia (vin santo toscano) e che risulta facile da bere ed apprezzare; è piacevole al naso, si conferma interessante in bocca e in conclusione, si propone per una degustazione da condividere in famiglia, dopo un'abbondante cena, nella stagione invernale.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.fattoriacollebrunacchi.com

PASSITO DEI SANTI – VINSANTO – VINO LIQUOROSO 2013 17%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA FATTORIA COLLEBRUNACCHI
SSA**

SAN MINIATO – PISA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità topazio.

ESAME OLFATTIVO: una buona intensità (aromi che entrano e persistono) e una buona complessità (un bouquet aromatico di tutto rispetto) fanno sì che si possano definire i seguenti indicatori aromatici: noci, miele, cioccolato bianco, datteri, tostatura, albicocca disidratata e girasoli disidratati.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza è sostenuta da una corposa sensazione alcolica (secchezza a livello di bocca) che a sua volta è spalleggiata da una interessante nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) che viene parzialmente frenata da una esigua salivazione; la chiusura di bocca lascia un dolce e tenue sapore a datteri (in perfetta corrispondenza con ciò che si è percepito al naso) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cantuccini toscani

Parametri della combinazione:

1. La dolcezza dei biscotti si armonizza con la dolcezza del vino
2. La tendenza dolce dei biscotti serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La pastosità dei biscotti contrarresta la salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino da fine pasto con possibilità di essere accompagnato con pasticceria secca della Toscana: nella fattispecie è quasi d'obbligo suggerire i vecchi, classici, ma pur sempre validi cantuccini toscani.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.fattoriasanquintino.it

**VIN SANTO DEL CHIANTI DOC – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN
QUINTINO – SAN MINIATO – ITALIA 2014 17%**

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo ambrato con riflessi cromatici di colore topazio.

ESAME OLFATTIVO: nocciola, miele, tostatura, noce, datteri, albicocca disidratata, marmellata di limone e foglie di tè.

ESAME GUSTATIVO: dolce e morbido, con una salivazione, che insieme a piccoli accenni di sapidità, tende a rendere completo il portfolio gustativo; la struttura è, di gran lunga, la sensazione predominante, la chiusura è con sapore a miele e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da fine pasto (digestivo)

OPINIONE PERSONALE: un vino, di alta qualità, che rappresenta la regolare conclusione della merenda di tardo pomeriggio o il digestivo ideale di una contundente cena invernale.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO – OCCHIO DI PERNICE DOC TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA – DOLCE SINFONIA 2015 13,5%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO
– ITALIA**

ESAME VISIVO: vino limpido, di color topazio con riflessi di tonalità bronzo, e con una grande consistenza, rappresentata da archi stretti separati da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il ventaglio di aromi presente nell'analisi olfattiva è costituito da miele, crema pasticcera, marmellata di albicocca, noce, datteri, carruba, melassa, tostatura, legno, corbezzolo, cedro candito e scorza di limone.

ESAME GUSTATIVO: dolcezza e morbidezza sono le prime sensazioni che si percepiscono ed in parte sono frenate da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua che riesce, a sua volta, ad esaltare anche la nota minerale (leggero pizzicore nella parte dorsale della lingua); la chiusura di bocca è chiaramente dolce con un sapore finale a miele, crema, albicocca e datteri (perfetta corrispondenza con il naso); la persistenza aromatica intensa oscilla tra 8 e 9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino perfetto in bocca: equilibrio, intensità e completa fusione di tutti i parametri gustativi; entusiasmante al naso, con nuovi aromi che escono continuamente, a sorpresa e con piacere; seguendo una falsariga più tecnica e meno romantica, si può tranquillamente affermare che il residuo zuccherino e la spalla acida si neutralizzano a vicenda, incrementando il livello qualitativo del Vin Santo.



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

FAMILIAE – OCCHIO DI PERNICE

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC 2011 13%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore castano intenso con riflessi color bronzo; per quanto riguarda la consistenza, trattasi 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 profumi: datteri secchi, albicocche disidratate, miele, mango, noci, crema pasticcera, melassa, foglie di té, biscotti e fiori gialli di campo.

ESAME GUSTATIVO: dolce (si attivano le papille gustative sulla punta della lingua) e morbido su tutto il palato; la nota alcolica é discreta tanto quanto la presenza della salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura di bocca rilascia dei sapori a crema pasticcera e dattero (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

OPINIONE PERSONALE: vino sublime e gradevole, che ti garantisce qualità sotto forma di dolcezza e valore gustativo riconosciuto attraverso la morbidezza e la salivazione; si può bere solo o si può combinare con particolari ricette della pasticceria italiana.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.montemercurio.com

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC TOSCANA 1992 15,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO
MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di color mogano.

ESAME OLFATTIVO: datteri disidratati, marmellata di labricocche, melassa caramellata, mallo di noce, legno tostato, cedro candito, rabarbaro, uva passa, medicinale e fiori gialli secchi.

ESAME GUSTATIVO: dolce, giustamente alcolico (secchezza alcolica contenuta) e morbido (equilibrato al palato), il vino é in possesso anche di una buona sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua), che insieme a piccoli accenni di salivazione, tende a rendere completo il portfolio gustativo; la struttura è un indicatore fondante, la chiusura è con sapore a melassa, noci e datteri (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa oscilla tra gli 8 e i 9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino da ponderare e degustare a piccoli sorsi, che rappresenta un piccolo gioiello enologico, il quale merita solamente di essere apprezzato; si potrebbe perfino dire che sia un vino fuori concorso, dato che risulta essere unico ed irripetibile, e non confrontabile con altri vini.

BIBLIOGRAFÍA

- <https://guida.quattroclici.it/guida-vini/vin-santo/>
 - https://it.wikipedia.org/wiki/Vin_santo_toscano
 - <https://www.viviilvino.it/denominazioni/vin-santo-del-chianti-doc/>
-
- 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