



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, agosto 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)

ANTONELLI SAN MARCO

i. MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	11
ii. CHIUSA DI PANNONE – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	13
iii. MOLINO DELL'ATTONE – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	15
iv. MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG	17

CANTINA FUCCELLI

v. MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	19
vi. SAGRANTINO PASSITO DOCG	21

AZIENDA AGRICOLA BOCALE DI VALENTINI

vii. MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	23
viii. MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG	25

CANTINA FRATELLI PARDI

ix. MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	27
x. SAGRANTINO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	29
xi. MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG	31

AZIENDA AGRICOLA SCACCIAGUAI

xii. MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	33
xiii. MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG	35

AZIENDA AGRICOLA VALDANGIUS

xiv. FORTUNATO – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG	38
xv. ANGELINA – MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG	40

BIBLIOGRAFÍA	42
---------------------	-----------



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

El vino *Montefalco Sagrantino DOCG* (*Denominazione d'Origine Controllata e Garantita*) es uno de los tipos de vino incluidos en la denominación *Montefalco Sagrantino DOCG*, una *DOCG* de la región *Umbria*.

El primer documento que menciona un pedido elaborado con mosto de uva *Sagrantino* en *Montefalco* data del siglo XVI.

Para poder entender la historia detrás del nacimiento de este vino, se suele hacer referencia a tres hitos fundamentales:

- 1549
Año al que se remonta el primer documento encontrado que habla expresamente de *Sagrantino*.
- 1622
Con una orden del cardenal *Boncompagni*, cualquiera que fuera sorprendido cortando una vid *Sagrantino* era castigado hasta la horca.
- 1899
Durante la *Esposizione Umbra*, el *Sagrantino* obtuvo el reconocimiento oficial como un vino de “*da dessert o da pasto superiore*”.
- 1972
A principios del siglo pasado, *Montefalco* se define como el vino por excelencia de *Umbria* y se inicia la producción de *Sagrantino secco* en detrimento del *passito*.
- 1979
El 30 de octubre de 1979, el *Sagrantino* obtiene el reconocimiento DOC y el 5 de noviembre de 1992 el de DOCG.

II. VITIÑOS

Las cepas que forman parte del vino *Montefalco Sagrantino DOCG* (*Denominazione d'Origine Controllata e Garantita*) son 100% *Sagrantino*.

Según la tradición, fueron los frailes franciscanos que, a su regreso de Asia Menor, trajeron lo que entonces era la vid del vino *Sagrantino*.

Los mismos frailes franciscanos utilizaban este vino, como su nombre indica, para los "sacramentos", y conforme a que pasaba el tiempo, sea la cepa que el vino, adquirieron el nombre *Sagrantino*.

De hecho, existen 3 hipótesis sobre el origen etimológico del nombre *Sagrantino*:

- I. Lo más probable hace referencia al latín "*sacer*", "*sagrado*", por tratarse de un vino típico de las fiestas religiosas.
- II. Según otros, el sustantivo de referencia sería "*sacristía*", la sala cercana a la iglesia, donde se guardan los objetos sagrados; también en este caso, queremos subrayar el vínculo con lo "*sagrado*" y con las celebraciones religiosas.
- III. Una tercera hipótesis, en cambio, se refiere a la "*sagra*", entendida como una fiesta en la que se celebra un acontecimiento determinado o un santo patrón.

III. TERRITORIO

La denominación de origen *Montefalco Sagrantino DOCG* está reservada a los vinos elaborados con uvas 100% *Sagrantino*, cultivadas en una superficie que comprende terrenos del municipio de *Montefalco* y parte del territorio de los municipios de *Bevagna*, *Gualdo Cattaneo*, *Castel Ritaldi* y *Giano dell'Umbria* ubicado en la provincia de *Perugia*.

Es un área muy pequeña con terrenos que descienden suavemente a lo largo de los perfiles montañosos con altitudes desde los 220 metros. sobre el nivel del mar a 472 metros de las colinas más altas, custodiadas por antiguos pueblos medievales.



IV. PRODUCCIÓN

El vino *Montefalco Sagrantino DOCG* se produce en los tipos *Secco* y *Passito*.

El pliego de condiciones prevé la producción de *Sagrantino di Montefalco* y *Sagrantino di Montefalco Passito*:

- *Montefalco Sagrantino DOCG. Vino secco (100% Sagrantino)*
- *Montefalco Sagrantino Passito DOC. Vino dolce (100% Sagrantino)*

Ambos tipos se caracterizan por la larga crianza a la que son sometidos:

"al menos treinta y tres meses, a partir del 1 de diciembre del año de producción de las uvas, de los cuales - sólo para la tipología *Secco* - al menos doce meses en barricas de roble de cualquier tamaño. Además, el vino *Montefalco Sagrantino* en las tipologías *Secco* y *Passito* no pueden ser despachadas a consumo sino después de haber realizado un nuevo período de afinado en botella de al menos cuatro meses" (Pliego de condiciones de producción *Montefalco Sagrantino D.O.C.G.*).

Para la versión *Passito*, además del secado natural, se permite la práctica del control de la humedad.

V. *MARIDAJE*

Sagrantino Secco

Combina de forma espontánea con menús de carne, caza, parrilladas mixtas, quesos curados (*Pecorino* y *Parmigiano Reggiano*), y con guisos de carne.

Sagrantino Passito

Perfecto para acompañar pasteles de chocolate, tartas de frutas rojas y quesos de veta azul picantes.

VI. BODEGAS

Entre las bodegas que producen *Sagrantino di Montefalco*, las siguientes son las más conocidas:

- Antonelli San Marco
<https://www.antonellisanmarco.it/>
- Cantina Fucelli
<https://cantinafucelli.it/>
- Azienda Agricola Bocale di Valentini
<https://www.bocale.wine/it/>
- Cantina Fratelli Pardi
<https://www.cantinapardi.it/>
- Azienda Agricola Scacciadiavoli
<https://www.cantinascacciadiavoli.it/>
- Azienda Agricola Valdangius
<https://www.cantinavaldangius.it/>
- Arnaldo Caprai
<https://www.arnaldocaprai.it/>
- Azienda Agricola Giampaolo Tabarrini
<https://tabarrini.com/>



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.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 15%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: cacao, cioccolato, caramello, tabacco, amarena, ribes nero, mirtillo, uva passa, carruba, fichi rossi secchi, funghi, terra di bosco e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è la prima che si fa riconoscere, dopodiché la tannicità (astringenza nelle gengive superiori e leggero sapore amaro al finale di bocca) e l'alcolicità (secchezza di bocca) sono sensazioni che vanno di pari passo; si identifica un grande corpo, una morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio a livello di palato) esaltante e la salivazione è minima; la chiusura di bocca è leggermente amara con retrogusto con sapori a ribes neto e cacao (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino semistagionato

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino pulito e corretto, con un forte legame con il territorio: rispecchia la natura tannica, strutturata e dotata di potenziale alcolico del Sagrantino congiuntamente alle caratteristiche gusto-olfattive del vitigno stesso (grande varietà di aromi al naso e durevole persistenza aromatica intensa).



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.antonellisanmarco.it

CHIUSA DI PANNONE – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 15,5%
INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: prugne, ciliegie, fragole di bosco, carruba, fiori secchi, spezie dolci, caffè, carbone, gomma e goudron.

ESAME GUSTATIVO: una sensibile e viva nota tannica (astrigenza e nota amarognola) si mette in evidenza, per poi essere seguita dalla sensazione di morbidezza vellutata che si estende a tutto il palato; la struttura è così buona da far pensare a un completo equilibrio gustativo, dato che la secchezza alcolica, la sapidità (nota di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione sono tutte, più o meno, equiparate; la chiusura rilascia dei sapori di frutta di bosco (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliatelle al ragù di colombacci

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale 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 con una sua storicità, che riempie con tanta qualità tutti i parametri degustativi, sorprendendo positivamente, sia a livello olfattivo che gustativo; lungo e persistente, pieno e completo, da classificare con più di 90 punti sui 100 disponibili.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.antonellisanmarco.it

MOLINO DELL'ATTONE – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 15,5%
INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN
MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: arancia, ciliegia, amarena, cannella, noce moscata, cioccolato, balsamico, tabacco, petali di rosa disidratati e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: tannini in evidenza, ma ben levigati; morbidezza estesa a tutto il palato, ma ancora in pieno sviluppo; struttura esuberante, nota alcolica forte e patente, sapidità e mineralità ancora in processo di completa realizzazione; la chiusura è chiaramente amarognola e rilascia dei sapori speziati e di frutta di bosco (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da invecchiamento

Parametri per l'invecchiamento:

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Sagrantino per l'invecchiamento

OPINIONE PERSONALE: un vino che bisogna poter aspettare ed saper invecchiare con cura in cantina, con l'obiettivo di farlo evolvere e migliorare con il tempo; possono attenderci solamente delle grate e piacevoli sorprese gustative.



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2017 14,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di color rosso rubino pieno e intenso; per quanto riguarda la consistenza, si presentano degli archi molto stretti, divisi da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da marmellata di more, marmellata di prugne, cioccolato dolce, tabacco dolce, caramello, amarena, uva passa, frutta cotta e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una dolcezza piacevole ed esuberante si impadronisce delle papille gustative che, a loro volta, sono allietate da una morbidezza (sensazione di equilibrio a livello di palato) che viene limitata solamente dalla nota alcolica (secchezza di bocca) e dalla nota astringente tipica del Sagrantino; la struttura é forte, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto di marmellata e cioccolato, e la persistenza aromatica intensa gira intorno a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *Sachertorte* (torta Sacher)

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del cioccolato si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione dolce del cioccolato concorda con la dolcezza del vino
3. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino
5. La succulenza della torta serve da contrappeso alla nota astringente del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino che non ammette repliche: nemmeno la mente piú psicolabile e poco ponderata potrebbe affermare che questo vino non possa sempre che piacere; un residuo zuccherino importante, ma non stucchevole, lo rende ideale ad ogni tipo di palato, anche per quelli piú esigenti; la combinazione enogastronomica ideale é quella con un dolce a base di cioccolato, e nella fattispecie viene suggerito il dolce di cioccolato austriaco per eccellenza: la *Sachertorte*.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://cantinafucelli.it/it/home>

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 15%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCCELLI PAOLO

MONTEFALCO - ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: mirtillo, prugna, mora, carruba, fichi secchi, frutta cotta, oregano, basilico, funghi, cioccolato, legno, pepe nero, balsamico e vaniglia.

ESAME GUSTATIVO: la struttura è esorbitante insieme ad una eccellente sensazione alcolica ed una nota sapida di tutto rispetto; la salivazione è minima, mentre il tannino dimostra avere un grande potere di astringenza (secchezza delle gengive superiori) e una soffusa nota amarognola al finale; la chiusura rilascia un retrogusto con sapore a pepe nero e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 8/9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande invecchiamento

Parametri per l'invecchiamento:

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Sagrantino per l'invecchiamento

OPINIONE PERSONALE: é raro trovare vini cosí puliti al naso, ma il maggior pregio di questo prodotto enologico é che non risulta facile conseguire un grande vino, ma quando questo vino é da grande invecchiamento, non resta altro che fare i complimenti agli appassionati ed entusiasti produttori del suddetto vino.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://cantinafucelli.it/it/home>

SAGRANTINO PASSITO DOCG 2018 14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCELLI PAOLO

MONTEFALCO - ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso e molto consistente.

ESAME OLFATTIVO: amarena, ribes nero, prugna, uva passa, carruba, ciliegia sottospirito, fichi secchi, mallo di noce, gomma, caramello, cioccolato dolce, nota balsamica, sciroppo medico, *goudron* e petali di rosa disidratati.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza primeggia insieme alla morbidezza (vellutato equilibrio di bocca) e la struttura è facilmente identificabile per la sua abbondante presenza, consegnando un generale equilibrio a livello gustativo; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) si prende per mano con la pienezza alcolica espressa in una secchezza che si estende a tutta la bocca, mentre la non eccessiva salivazione limita ragionevolmente la presenza dell'astringenza tannica; la persistenza aromatica intensa è di 9/10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tozzetti al cacao e mandorle

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un eccezionale vino dolce che impressiona nel momento della degustazione e si farà ricordare nei tempi a divenire; un naso con un portfolio ampio di aromi e una bocca equilibrata e lunga, ti accompagnano durante tutto l'esercizio gustativo, e ne garantiscono la straordinaria qualità.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.bocale.it

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

2018 15%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. BOCALE DI VALENTINI

MONTEFALCO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: marmellata di more, carruba, frutta cotta, muschio, prato, maggiorana, lavanda, liquirizia, pepe nero, caffè, cioccolato, *goudron* 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 nota minerale sorprende per la sua incivistá, la chiusura di bocca é lievemente amara con sapore a marmellata di more (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Piccioni alla ghiotta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto 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 tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino di carattere che riflette le caratteristiche della zona, con un naso evoluto nei suoi aromi descrittivi e una bocca complessa e strutturata, che regala delle sensazioni minerali e tanniche; si degusta e non stanca le papille, si puó tranquillamente invecchiare in cantina, ma si puó anche combinare con un piatto tipico e tradizionale della regione umbra.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.bocale.it

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

2016 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. BOCALE DI VALENTINI

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati 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: marmellata di prugna, cacao, gomma, cioccolato fondente, tabacco, tostatura, mallo di noce, chiodo di garofano, noce moscata, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza occupa gran parte del compartimento gustativo, lasciando uno spazio, piú o meno, significativo per una morbidezza quasi equilibrata che viene supportata da un'importante nota alcolica e da una notevole struttura di bocca; il tannino é ben levigato e bilanciato, anche se é facilmente identificabile la nota astringente, la mineralità si esprime di pari passo con la salivazione, senza troppi eccessi; la chiusura di bocca é con sapore a marmellata di prugna e cioccolato fondente, e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tozzetti alle mandorle e cioccolato

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un grande vino dolce che, naturalmente, sovrasta per la sua dolcezza, ma marca uno spazio degustativo che evidenzia la peculiarità del vitigno Sagrantino; un vino fresco e dolcemente aromatico, al momento si può anche proporre per il futuro grazie ai tannini e alla nota alcolica; in altre parole, un vino sempre buono, ora ed in futuro, che si degusta e non rende assuefatti, bensí stimola ed incentiva la ricerca di nuovi descrittori aromatici e ulteriori parametri gustativi.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cantinapardi.it

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 15,5%

IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; 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: menta, eucalipto, arancia, marmellata di fragole, caramello, cioccolato fondente, spezie dolci e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: 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; una notevole astringenza a livello gengivale e una tendenza amarognola al finale, denotano la presenza dei tannini; la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) é breve, la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapore a fragole e arancia, e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Agnello al forno

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 strutturato, robusto e corpulento che entra nel settore dei vini ambivalenti: o si invecchia in cantina (8-9 anni dalla produzione) per affinarlo, migliorarlo ed esaltarlo, o si consuma con un piatto competitivo e contundente per un ricercato equilibrio enogastronomico.



www.cantinapardi.it

SACRANTINO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 14,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE CANTINA FRATELLI PARDI S.S.

MONTEFALCO – 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: nota di macelleria, pelle di animale, rosa di bosco, legno, frutta cotta, mallo di noce, funghi, spezie dolci e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento si percepiscono alcolicità (secchezza alcolica) e grande morbidezza di bocca (vellutato equilibrio) spalleggiata dall'astringenza tannica; il vino é molto ben strutturato, ma senza troppo supporto minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e salivare (salivazione nelle zone laterali della lingua); la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a frutta cotta e funghi (buona corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino di cinghiale

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 del 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, con una eccellente struttura di bocca e un equilibrio al palato che non si dimentica con facilitá; per l'abbinamento cibo-vino, viene subito alla mente un piatto di cacciagione da pelo, con l'obiettivo di poter controbilanciare e concordare tutti i parametri gustativi riscontrati nel vino.



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.cantinapardi.it

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

2018 13%

IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: colore rosso rubino pieno e intenso.

ESAME OLFATTIVO: l'aroma dominante è quello della marmellata di more seguito da marmellata di prugne, frutta cotta, cioccolato dolce, caramello, spezie dolci, biscotto, balsamico, vaniglia, liquirizia, eucalipto e fiori rossi disidratati.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza di bocca è la sensazione predominante insieme alla nota alcolica e alla morbidezza (sensazione vellutata estesa a tutto il palato); la struttura (peso del vino a livello di bocca) è densa ed avvolgente, i tannini sono discretamente astringenti e la chiusura è dolce con retrogusto a sapore di marmellata di more, cioccolato dolce e caramello (perfetta corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino è di circa 8/9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

Parametri per la meditazione:

1. Grande dolcezza di bocca
2. Intensa e complessa sensazione alcolica
3. Diffusa e spaziosa morbidezza di bocca
4. Buona persistenza aromatica intensa

OPINIONE PERSONALE: un vino pregevole al naso, con un portfolio di descrittori aromatici che non finisce mai, per poi passare in bocca dove si riuniscono, la dolcezza con il tocco di astringenza del tannino, la secchezza alcolica con la morbidezza, e la struttura assurge a filo conduttore di tutta la degustazione: non ci resta che bere e meditare ...



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2017 15,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granatai; 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: amarena, ciliegia marasca, fiori d'arancio, mora selvatica, legno, note vegetali, terra di bosco, noci, liquirizia, pepe nero, petali di rosa disidratati e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una grande struttura (peso del vino a livello di palato) domina la prima parte della degustazione contemporaneamente alla secchezza alcolica; l'astringenza tannica a livello di gengive superiori e la nota minerale (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) caratterizzano maggiormente l'esame gustativo; la morbidezza del vino (bilanciato equilibrio di bocca) deve ancora svilupparsi pienamente e la chiusura di bocca é amaricante con un retrogusto a sapore di amarena e ciliegia marasca; la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale 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 e alla chiusura amaricante
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 grande vino che marca uno spazio proprio nel settore dei grandi vini rossi; appassiona ed entusiasma come pochi altri vini e se poi lo combiniamo con la giusta ricetta, il risultato finale é una vittoria dichiarata ed indiscutibile.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

2018 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di color rubino nel nucleo con tonalità di granata chiaro nei bordi; per quello che concerne la consistenza, nel momento dell'avvinamento nel bicchiere, il vino si dimostra consistente con archi stretti e gocce che scendono piuttosto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il ventaglio di aromi descrittivi si compone con i seguenti profumi: fichi rossi secchi, datteri rossi, cenere, legno tostato, cioccolato dolce, arancia, frutta cotta, fiori d'arancio, amarena e nota balsamica.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza di bocca domina su tutte le altre sensazioni, anche se il parametro gustativo della nota alcolica (secchezza di bocca estesa a tutto il palato) non è assolutamente da sottovalutare; la notevole morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio), fa passare in secondo piano la salivazione e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la nota astringente del tannino è ben piazzata, ma, allo stesso tempo, ben contenuta; la chiusura di bocca è leggermente amara con un retrogusto di frutta cotta e cioccolato dolce, e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cioccolato fondente (51% cacao)

Parametri della combinazione:

1. La dolcezza della ricetta si neutralizza con la dolcezza del vino
2. La succulenza del preparato alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino

5. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla mineralità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un ventaglio di aromi al naso esteso ed amplificato che si rinnova continuamente; in bocca si identifica un ottimo equilibrio tra dolcezza e sensazione tannica che permette di apprezzare a fondo tutti i parametri gustativi; la combinazione con un cioccolato é pressoché perfetta.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://www.cantina-valdangius.it/>

FORTUNATO – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2016 15%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI
MONTEFALCO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: cioccolato dolce, odori fumosi, caffè, sciroppo medico, biscotto, balsamico, bergamotto, uva passa, frutto cotta, fichi secchi e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una morbidezza di bocca che avvicina molto ad un equilibrio gustativo generalizzato; i tannini sono nobili, vale a dire levigati e contenuti, così come la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione sono leggeri e fluttuanti; la chiusura di bocca lascia un retrogusto di frutta cotta, fichi secchi, cioccolato e sciroppo (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da meditazione

Parametri per la meditazione:

1. Grande morbidezza di bocca
2. Rilassata sensazione alcolica
3. Presenza di tannini nobili
4. Buona persistenza aromatica intensa

OPINIONE PERSONALE: un tannino disteso, con tanta frutta in chiusura di bocca, che si presta bene alla meditazione: genera un ricordo di Amarone per la morbidezza e un'analogia di balsamico con un bolgherese; in altre parole, trattasi di un vino che rientra nel gruppo dei rossi di grande qualità, con una relazione qualità-prezzo veramente interessante.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

ANGELINA – MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2018 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di un colore rosso rubino con riflessi cromatici di tonalità granata e consistente.

ESAME OLFATTIVO: una fantastica intensità (aromi che sono percepiti e rimangono) e una variegata complessità (un bouquet ampio e diversificato) permettono la identificazione dei seguenti aromi: goudron, liquirizia, cioccolato fondente, marmellata di mirtilli, ribes nero, amarena, fichi rossi secchi, rabarbaro, guscio di noce, tartufo negro, chiodi di garofano e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza è il parametro gustativo predominante, invece la morbidezza è certamente quello più esteso a livello di palato; la secchezza alcolica si alterna con la nota minerale-sapida generando una discreta sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua; la sensazione dell'astringenza tannica è piacevolmente vibrante, mentre la salivazione è minima; la struttura è grandiosa, la chiusura è dolce con cioccolato e marmellata, e la persistenza aromatica intensa giunge fino a 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Sagrantelle (dolce tipico umbro)

OPINIONE PERSONALE: un vino che al naso non finisce mai, con aromi netti, chiari e limpidi, e in bocca è così equilibrato e bilanciato da avvicinarsi tantissimo al cosiddetto gusto internazionale; un vino perfetto, sia da degustare adesso che da invecchiare in cantina: l'abbinamento ideale è con i dolci tipici umbri, ovvero le riconosciute sagrantelle. Una esperienza unica e sicuramente da ripetere!

BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.quattrocalici.it/denominazioni/montefalco-sagrantino-docg/>
 - <https://www.santamariadegliancillotti.com/it/blog/sagrantino-di-montefalco-un-vino-dalle-origini-antiche-148#:~:text=La%20storia%20del%20Sagrantino%20di,di%20uva%20Osagrantina%20a%20Montefalco.>
 - <https://amantidivino.it/montefalco-la-terra-del-sagrantino-e-non-solo/#:~:text=Il%20Sagrantino%2C%20storia%20e%20caratteristiche,%20per%20i%20%E2%80%9Csacramenti%E2%80%9D.>
 - <https://www.svinando.com/blog/conoscere-il-vino-vino-sagrantino-di-montefalco>
 - <https://www.diwinetaste.com/dwt/it2006032.php>
 - <https://www.wineshop.it/it/blog/sagrantino-storia-zona-di-produzione-caratteristiche-del-vitigno-e-dei-vini-curiosita-e-vendita-online.html>
 - https://it.wikipedia.org/wiki/Montefalco_Sagrantino
 - <https://www.shopbaginbox.it/sagrantino-montefalco-tutto-quello-che-devi-sapere/>
-
- 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