



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

SUPER TUSCANS

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, marzo 2022

PARTE TEÓRICA (Español)

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

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

i. SASSICAIA	10
ii. SOLAIA	12
iii. ORNELLAIA	14
iv. LUPICAIA	16
v. TIGNANELLO	18
vi. REDIGAFFI	20
vii. FLACCIANELLO DELLA PIEVE	22
viii. ROMITORIO	24
ix. MODUS	26
x. SOLOÌO	28
xi. GRATIUS	30
xii. SER GIOVETO	32
xiii. ROCCATO	34

BIBLIOGRAFÍA

36



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

TEÓRICA

I. PRESENTACIÓN

A finales de los años '60 del siglo pasado, algunos productores de vinos toscanos se sentían un poco apretados en la rigidez de las reglas de la *D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)* del *Chianti Classico*, que, sin embargo, tenían que cumplir para que sus vinos pudieran reconocerse e identificarse con la certificación *D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata)*.

El *Marchese Incisa della Rocchetta* fue el primero que decidió no estar limitado por la especificación y experimentar con nuevas formas y, con la ayuda del famoso enólogo *Giacomo Tachis*, produjo *Sassicaia*, el precursor de los *Super Tuscan*s. Lo hizo sabiendo que tenía excelentes cartas en la mano. El terreno cerca de *Bolgheri*, en el norte de la *Maremma*, donde se produjo y se produce el *Sassicaia*, tiene características pedregosas muy similares a la zona de *Graves*, cerca de Burdeos. Esto lo hacía inadecuado para el *Sangiovese*, pero era perfecto para cultivar uvas internacionales de la más alta calidad, como *Cabernet Sauvignon* y *Cabernet Franc*, de las que se podían obtener grandes vinos tintos, longevos y estructurados. La intuición del marqués fue contrastar el *Chianti Classico* con un nuevo concepto de vino toscano. Por lo tanto, optó por prescindir del *Sangiovese*, la uva regional por excelencia, y en su lugar explotar las características de un territorio que habría mostrado un gran potencial con uvas no autóctonas como las uvas internacionales de Burdeos.

Nacía el fenómeno *Super Tuscan* pero ya nadie lo llamaba así.

Evidentemente, nada más salir la añada del 1968 del *Sassicaia* (hoy vale el PIB de las Islas Caimán) fue masacrado por crítica y público, porque nadie entendió que la grandeza de este vino podía tardar décadas en manifestarse, pero era solamente una cuestión de tiempo; mientras tanto ya había comenzado el proceso de renovación: vides de Burdeos y experimentación.

II. VITIÑOS

Se trata de vinos super finos, obtenidos a partir de uvas 100% *Sangiovese* o de uvas *Sangiovese* y uvas de viñas locales y/o internacionales (*Cabernet Sauvignon*, *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Petit Verdot*) que deben respetar porcentajes específicos o características de las normas disciplinarias de Chianti, pero también únicamente de uvas de viñas internacionales.

La principal diferencia, por lo tanto, se refiere precisamente a la mezcla y los métodos de vinificación y crianza: son vinos caracterizados por elementos ciertamente innovadores, respecto a la tradición.

El *Terroir Toscano* es tan preponderante que logra injertarse en el alma de los *Cabernet*, de los *Merlot*, y del *Petit Verdot* (cepas más obstinadamente francesas), convirtiendo las vides de Burdeos casi como autóctonas de la *Toscana*.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

III. TERRITORIO



IV. PRODUCCIÓN

Los vinos se producen en la zona de *Bolgheri, Toscana*, utilizando principalmente *Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc*, y *Petit Verdot* (pero a veces también *Sangiovese* en pureza) con un estilo de vinificación que juega con la estructura y la complejidad, donde el aporte de la madera (la *barrique* francesa) es decisivo para suavizar los taninos y añadir perfumes al portfolio de los aromas olfativos.

Podríamos definir los vinos *Super Tuscan* como vinos que han seguido un estilo de vinificación acorde con lo que era, y sigue siendo, más apreciado por los mercados internacionales.

En palabras más sencillas, un vino *Super Tuscan* se caracteriza por estos dos principios en su método de producción:

- i. Cultivo vitiños internacionales en *Toscana (Bolgheri)*
- ii. Vinificación francesa (con pasaje por *barrique*)

V. *MARIDAJE*

Super Tuscans: se trata de vinos que en la mesa encuentran las mejores combinaciones con los platos típicos de la *Toscana*, como por ejemplo *Ribollita*, *Peposo*, *Pappardelle alla lepre*, *Tagliata di Chianina*, etc.

No desdeñan las carnes rojas en general y llegan a ser bien apreciados con las distintas recetas con las que se suelen presentar los preparados alimenticios a base de carne de caza.

Por último, no se debe olvidar que la aspiración de todos los vinos *Super Tuscans* es la de llegar a ser vinos perfectos, bien estructurados y bien equilibrados, sin ningún defecto, todos parámetros que invitan a proponer estos vinos como *vini a tutto pasto*, o sea como acompañantes de una entera propuesta gastronómica (almuerzo o cena).



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

PRÁCTICA



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<http://www.tenutasanguido.com/index.html>

**BOLGHERI SASSICAIA DOC – MARCHESE INCISA DELLA ROCCHETTA – IMBOTTIGLIATO
ALL'ORIGINE TENUTA SAN GUIDO – BOLGHERI - ITALIA 2004 13,5%**

ESAME VISIVO: limpido, rosso rubino con riflessi granati, abbastanza scorrevole

ESAME OLFATTIVO: le papille olfattive sono sopraffatte con una grande emozione da questo sorprendente bouquet: pepe verde, pepe rosa, frutta rossa matura, crostata di marmellata di mirtillo, legno di cedro, scatola di sigari, mentolato, tostato di caffè e rosa

ESAME GUSTATIVO: il vino riempie elegantemente la bocca e anche se suona come un vino del Médoc, di fatto è un vino Supertuscan; tre caratteristiche sono molto impressionanti: la buona sapidità (sali minerali nella parte centro-dorsale della lingua), l'astringenza del tannino e la struttura vellutata del corpo del vino: uno stile unico che è anche ottimizzato da una persistenza aromatica gustativa di 8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata di Manzo

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della carne fa da contraltare alla sapidità (sali minerali) del vino
2. La succulenza della carne compensa l'astringenza dei tannini
3. La struttura della ricetta è adeguata alla struttura del vino
4. La persistenza gustativa della carne si sposa con la persistenza aromatica del vino

OPINIONE PERSONALE: da tempo immemorabile una creazione meravigliosa: questo vino si ottiene, mettendo in evidenza, a livello olfattivo, splendidi aromi e profumi, conferendo la giusta e vellutata morbidezza al settore gustativo, per poi concedere una persistenza gustativa davvero intensa e duratura; non è così facile redigere una scheda degustativa e forse quasi impossibile fare una descrizione dettagliata di questo vino, dato che si tratta di un vino molto vicino alla perfezione



<https://www.antinori.it/it/vino/solaia/>

**SOLAIA MARCHESE ANTINORI – FIRENZE – SOLAIA TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA ANTINORI AGRICOLA SRL – FIRENZE – ITALIA**

NELLA TENUTA TIGNANELLO – SAN CASCIANO VAL DI PESA – ITALIA

2011 14,5%

Prodotto in Italia – non filtrato – contiene solfiti

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO: ciliegia, fragola, ribes, mirtillo, amarena, vaniglia, caffè, liquirizia, cioccolato, nota vegetale, nota di zenzero e rosa rossa

ESAME GUSTATIVO: morbidezza e struttura danno pienezza e sapore al vino in un primo momento; poca salivazione e poca mineralità lasciano uno spazio tutto per il tannino che è un tannino nobile (poca astringenza e niente sensazione amara); la chiusura di bocca è con frutta rossa, ribes e polvere di cacao, e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale in umido (dopo macerazione di 24 ore)

OPINIONE PERSONALE: un vino bello e spettacolare come il sole primaverile: già pronto da bere e senza strani pensieri per farlo invecchiare; quando il vino entra in bocca per l'esame gustativo è come il dolce incontro che si genera quando due amanti si ritrovano segretamente per consumare la loro passione d'amore; con la giusta combinazione culinaria è la classica passeggiata di piacere enogastronomico nella patria storica del vino italiano: la Toscana



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://www.ornellaia.com/it/>

**ORNELLAIA – BOLGHERI DOC SUPERIORE – INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA
ORNELLAIA SRL – LOC. BOLGHERI – CASTAGNETO CARDUCCI – ITALIA 2011 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con leggeri riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: mirtillo nero, tostatura, pellame, caffè, nota balsamica, erba officinale, terra di bosco, vaniglia, legno integrato, peonia e potpourri di fiori rossi

ESAME GUSTATIVO: la grande morbidezza di bocca è accompagnata da una bella nota minerale (pizzicore della parte superiore della lingua); la astringenza tannica si confonde con la secchezza alcolica per poi essere ambedue amalgamate con la imponente struttura del vino; la chiusura di bocca è con sapore a marmellata di mirtilli e balsamico, e la persistenza aromatica intensa è 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Filetto di vitello con funghi porcini

OPINIONE PERSONALE: un vino con grandi prospettive di invecchiamento che tra 6-7 anni raggiungerà il suo massimo punto di qualità degustativa; la morbidezza a livello di palato e la struttura del vino in bocca sono i due parametri più importanti e piacevoli di questo momento; si percepisce, con una gradevole insistenza, la nota territoriale data da questa nota balsamica che è più che rappresentativa della zona di Bolgheri; per concludere, si può affermare che la vita non sarebbe così piacevole se, di quando in quando, non si degustasse un bel vino bolgherese



<https://www.terriccio.it/en/vini.html>

**LUPICAIA – TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA – IMBOTTIGLIATO DAL PRODUTTORE
G.A. ROSSI DI MEDELANA – CASTELLINA MARITTIMA (PI) – ITALIA 14,5% 2001**

**Questo vino nasce dall'assemblaggio di uve Cabernet Sauvignon e Merlot, invecchiato in
barriques d'Allier nuovi per circa diciotto mesi, quindi affinato in vetro.**

ESAME VISIVO: rosso granato con riflessi aranciati

ESAME OLFATTIVO: tabacco, cuoio, humus, funghi, chiodi di garofano, vaniglia, marmellata di frutti rossi, caffè, *pot-pourri* di fiori rossi secchi e *goudron*

ESAME GUSTATIVO: morbido e con tannini molto equilibrati; bella sapidità (note minerali) con piacevole freschezza; buona salivazione con un finale con note gustative di caffè, humus e pelle; la persistenza aromatica gustativa è di circa 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da tutto pasto

OPINIONE PERSONALE: questo è un vino perfetto senza alcun tipo di difetto; in mezzo all'euforia gustative che si prova trovandosi di fronte a questo vino, ci si può accorgere che si tratta di un *Top Wine* senza complessi; in parole più semplici, ha raggiunto quella che l'enologia moderna è giunta a considerare la cosiddetta "perfezione" di un vino a livello degustativo



<https://www.antinori.it/it/vino/tignanello/>

**TIGNANELLO IMBOTT. DA MARCHESE ANTINORI SRL - FIRENZE S. CASCIANO V. P.
ANTINORI TOSCANA IGT 2003 13,5%**

Grape Blend: sangiovese + small part of cabernet

Ageing Process: ageing in small barrels of fine oak and subsequently ageing in bottles

ESAME VISIVO: limpido, rosso rubino e abbastanza scorrevole

ESAME OLFATTIVO: ciliegia sotto spirito, liquirizia, vaniglia, pepe verde, caffè, cioccolato, legno, balsamico e fiori di campo

ESAME GUSTATIVO: il vellutato è la prima sensazione che prepara all'armonia tra l'astringenza del tannino e l'acidità sotto forma di salivazione; molto interessante è anche la sensazione di sapidità (sali minerali) nella parte centro-dorsale della lingua; il finale è cioccolatoso e fruttato e la persistenza è di circa 6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Maiale in agrodolce

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della carne fa da contraltare alla sapidità (sali minerali) del vino
2. La succulenza della carne compensa l'astringenza dei tannini
3. La struttura della ricetta è adeguata alla struttura del vino
4. La persistenza gustativa della carne si sposa con la persistenza aromatica del vino

OPINIONE PERSONALE: stimolando l'ammirazione del degustatore, questo vino invita a condividere emozioni molto più alte: in un primo momento, al naso, si identifica uno scenario di profumi intenso e meraviglioso, poi, in bocca, molte sensazioni, non comuni agli altri vini, si manifestano con tutta la loro brillantezza degustativa, onde quindi terminare con un finale di bocca corrispondente ad effluvi olfattivi percepiti in precedenza



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://tuarita.it/>

REDIGAFFI – ROSSO DI TOSCANA IGT 2012 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TUA RITA SSA

SUVERETO – LIVORNO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: una grande intensità (aromi che persistono con piacere) e una grande complessità (un bouquet aromatico che sembra non finire mai) rendono percepibili le seguenti famiglie aromatiche: amarena, balsamico, prugna, rosa passita, note di cacao, melograno, liquirizia, rabarbaro, china, muschio, cannella, chiodi di garofano e fondi di caffè; trattasi di una notevole qualità olfattiva.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza (sensazione di vellutato estesa a tutto il palato) è il primo parametro che viene identificato, insieme a una perentoria alcolicità (secchezza di bocca) e ad una bella nota minerale-sapida (pizzicore nella parte centrale della lingua); i tannini sono nobili, pertanto con poca astringenza e una chiusura di bocca leggermente amarognola, tra l'altro con un sapore a cioccolato e caffè (perfetta corrispondenza con ciò che si era percepito all'esame olfattivo); la struttura è così poderosa che riesce a far lievemente addormentare la lingua e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Faraona alla cacciatora

Parametri della combinazione:

1. La sensazione speziata del piatto si armonizza con la morbidezza del vino
2. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
3. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale 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 di piacevole e gradevole beva che si avvia e attiva continuamente per dare nuove sensazioni a livello olfattivo e rinnovare recondite emozioni a livello gustativo; si continua a degustare, ma la linea di condotta resta la medesima, ossia garantisce una coerenza nella degustazione che lo rende pronto da bere in questo stesso momento, poi stabilisce anche una certa novità nel suo proporre continuamente nuove sensazioni gusto-olfattive che lo fanno più coinvolgente, e se vogliamo superiore, di altri *Super Tuscans*.



<http://www.fontodi.com/flaccianello.html>

FLACCIANELLO DELLA PIEVE – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE NELLA AZIENDA AGRICOLA FONTODI DI GIOVANNI E MARCO MANETTI S.S. – PANZANO – ITALIA

COLLI TOSCANA CENTRALE – INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 14% 2004

Il Flaccianello della Pieve è frutto della selezione dei migliori grappoli di Sangiovese provenienti dai vigneti più belli di Fontodi, coltivati con metodi naturali e situati nella Conca d’Oro di Panzano. Un magnifico anfiteatro naturale, dotato di un microclima unico e dominato dalla millenaria pieve di San Leolino a Flacciano. La maturazione avviene per 18 mesi in barriques di Allier e Tronçais seguita da un adeguato riposo in bottiglia.

ESAME VISIVO: rosso rubino intenso

ESAME OLFATTIVO: mirtillo, cioccolato, cera, *goudron*, liquirizia, pepe verde, nota vegetale e rose blu

ESAME GUSTATIVO: grande secchezza alcolica e forte sensazione di calore; discreta astringenza tannica e allo stesso tempo una bella morbidezza; il finale è aromatizzato ai mirtilli e la persistenza aromatica gustativa è di circa 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Peposo (piatto tipico toscano)

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne compensa la secchezza alcolica e l'astringenza del vino
2. La sensazione piccante della ricetta si sposa con la morbidezza del vino
3. La struttura della ricetta è adeguata alla struttura del vino
4. La persistenza gustativa della ricetta si sposa con la persistenza aromatica del vino

OPINIONE PERSONALE: vino vigoroso ed energico che potrebbe essere considerato come un vino da sorseggiare; quasi per un *bohémien* impenitente, che di solito passa la notte di bar in bar alla ricerca del momento migliore della serata, accompagnato da questo vino che, bicchiere dopo bicchiere, si affina e migliora gradualmente le sue note di degustative



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

**MODUS TOSCANA IGT – IMBOTTIGLIATO DA RUFFINO SRL – PONTASSIEVE (FIRENZE) ITALIA
2011 14%**

IL METODO – LA CURA – LO STILE

Questo vino è stato prodotto con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinato in piccole botti di rovere, presenta un bouquet intenso e ampio, e un gusto ben strutturato, vellutato e persistente.

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: fragola, vaniglia, cannella, tabacco, polvere di caffè, frutta cotta, legno verde e potpourri di fiori rossi

ESAME GUSTATIVO: la sensazione di secchezza alcolica e il parametro della morbidezza a livello di palato sono i due indicatori gustativi predominanti; l'astringenza tannica è minima e la tendenza amara al finale di bocca è quasi impercettibile; la struttura è eccellente, la chiusura di bocca è con sapore a caffè e tabacco e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio pecorino di grotta

OPINIONE PERSONALE: il bouquet olfattivo è di prima categoria e l'analisi gustativa entusiasma dall'inizio alla fine, pertanto si parla di un vino interessante sotto più punti di vista; la degustazione è piacevole e l'abbinamento cibo-vino dovrebbe esaltare al massimo la combinazione enogastronomica



<https://www.ruffino.it/it/vini/12/romitorio-di-santedame>

**ROMITORIO DI SANTEDEME DAI VIGNETI DELLA TENUTA SANTEDEME – TOSCANA IGT –
IMBOTTIGLIATO DA TENIMENTI RUFFINO SRL NELLE PROPRIE CANTINE DI MONTEPULCIANO
(SI) 2006 14,5%**

Possente ed elegante, Romitorio di Santedame è prodotto con uve Colorino e Merlot coltivate nella Tenuta Santedame. Invecchiato in piccole botti di rovere per 12 mesi, questo vino è caratterizzato da intensi profumi fruttati e da un gusto pieno ed avvolgente, accentuato da deliziosi sentori speziati

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color granata

ESAME OLFATTIVO: mirtilli, lamponi, frutta cotta, peperone rosso, edera, balsamico, marmellata di more, marmellata di ciliegie, noce moscata, mallo di noce, talco, lanolina e leggera nota di legno

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza a livello di bocca ed il peso del vino generato dalla struttura e dal corpo sono le espressioni massime; la secchezza alcolica non troppo presente, la discreta astringenza tannica e la lieve tendenza amara al finale di bocca completano la valutazione gustativa; la persistenza aromatica intensa è di 7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Filetto di manzo in salsa di noci

OPINIONE PERSONALE: un vino di notevole qualità che solamente con il variegato bouquet olfattivo riesce a conquistarti; in bocca dimostra di essere un grande vino, le cui sensazioni gustative sembrano non finire mai e rinnovarsi continuamente; un vino che senza ombra di dubbio potrebbe andare bene in tutti i tipi di riunione conviviale



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

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



<https://casaemma.it/>

**SOLOIO – COLLI DELLA TOSCANA I.G.T. – PRODUCED AND BOTTLED BY FIORELLA LEPRI –
BARBERINO VAL D’ELSA – ITALIA 2008 13,5%**

ESAME VISIVO: color rosso granata con riflessi aranciati

ESAME OLFATTIVO: cioccolata, carruba, china, humus bagnato, erba bagnata, cavolo verza, pepe nero, caffè in polvere e rosa passita

ESAME GUSTATIVO: la rotondità gustativa e il senso di vellutato al palato sono dominanti; la sensazione alcolica si presenta amichevolmente senza generare troppa secchezza alcolica e la astringenza tannica è ben contenuta; la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio pecorino stagionato di Pienza

OPINIONE PERSONALE: un merlot certamente più facile da bere e comprendere, la cui corrispondenza di bocca è fantastica: il vino entra con sapore a frutta e chiude sempre con frutta e tostatura di caffè; sicuramente un Supertuscan da degustare, apprezzare e condividere



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

GRATIUS TOSCANA IGT – INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SR. – PANZANO IN CHIANTI – ITALIA 2007 14%

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color granata

ESAME OLFATTIVO: nota di carne, balsamico, mentolato, nota vegetale, cioccolato fondente, mora, amarena, talco, lanolina, frutta cotta e rosa azzurra

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza è il parametro predominante che rende lieto il degustare, supportando la struttura e lasciando in secondo piano la nota minerale e la salivazione; risulta leggermente tannico e la chiusura è gradevole con sapore a caffè; la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Crostini di beccaccia

OPINIONE PERSONALE: un *Super Tuscan* che altro non può fare che piacere grazie principalmente al suo eccellente bouquet olfattivo e a quella morbidezza vellutata a livello gustativo che sembra non finire mai; un vino quasi da consigliare come un vino tutto pasto


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

SER GIOVETO – TOSCANA I.G.T. – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA 2010 13,5%

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: marmellata di fragola, marmellata di ciliegia, amarena, vaniglia, cera, cioccolato, viola e geranio

ESAME GUSTATIVO: la struttura è di gran peso e la morbidezza è imponente; l'alcol asciuga parzialmente il palato e la chiusura di bocca è leggermente amara per la presenza dei tannini che allo stesso tempo generano anche un po' di astringenza a livello di palato; la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stracotto di manzo

OPINIONE PERSONALE: un Supertuscan nella media, senza grandi attacchi o fughe in avanti, ma comunque di qualità superiore e certamente diretto al grande pubblico amante del gusto internazionale del vino



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

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



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

**ROCCATO – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA ROCCA DELLE MACIÈ – CASTELLINA IN CHIANTI
– ITALIA 2008 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: caffè, edera, buccia d'arancia, china, rabarbaro, prugna, lampone, cioccolata e potpourri di fiori rossi

ESAME GUSTATIVO: la struttura è senza ombra di dubbio una struttura sostanziosa; la morbidezza a livello di palato è, a dir poco, deliziosa; la secchezza alcolica è appropriata e il tannino è profondo nella sua astringenza e piacevole nella sua tendenza amara; la chiusura di bocca con caffè è grandiosa e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino di fossa

OPINIONE PERSONALE: un Supertuscan arrivato ad un punto quasi ottimale per la degustazione visto che gli anni di evoluzione sembrano quelli giusti per catturare i migliori picchi degustativi a livello gusto-olfattivo

BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.famigliacocchi.it/it/news/super-tuscan-origini-e-storia/154>
 - <https://www.torciano.com/en/shop/library-wine/luxury-boutique/tasting-sets/wine/gioiello-collection-brunello-bolgheri/>
 - <https://www.invitationtotuscany.com/guide/italy/tuscany/discover-tuscanys-secret-wine-area>
 - <https://www.dailynews24.it/vini-pregiati-toscani-alla-scoperta-dei-super-tuscan/>
 - <https://winedharma.com/vitigni/super-tuscan-tutto-quello-che-non-avete-mai-osato-chiedere/>
 - <https://www.oltrebolla.com/blog/post/supertuscan-lo-stile-che-cambio-la-toscana-del-vino.html>
-
- 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