



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

CHIANTI

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli
Lima, abril 2022

PARTE TEÓRICA (Español)

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

PARTE PRÁCTICA (Italiano)

i. SAN MINIATELLO – CHIANTI DOCG – PODERE PELLICCIANO	10
ii. CHIANTI DOCG – FATTORIA SAN QUINTINO	12
iii. CHIANTI DOCG – TENUTA DI MONTALTO	14
iv. CHIANTI DOCG – FATTORIA UCCELLIERA	16
v. CHIANTI COLLI SENESI DOCG – AZIENDA AGRICOLA VINCENZO CESANI	18
vi. CHIANTI RUFFINO DOCG	20
vii. RISERVA DUCALE ORO – CHIANTI CLASSICO DOCG – GRAN SELEZIONE – RUFFINO SRL	22
viii. CHIANTI CLASSICO DOCG – FAMIGLIA ZINGARELLI – ROCCA DELLE MACÌE	24
ix. TENUTA SANT'ALFONSO – SINGLE VINEYARD – CHIANTI CLASSICO DOCG – ROCCA DELLE MACÌE	26
x. RISERVA DI FIZZANO – SINGLE VINEYARD – CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE – ROCCA DELLE MACÌE	28
xi. CHIANTI CLASSICO RISERVA – ROCCA DELLE MACÌE	30
xii. CHIANTI CLASSICO DOCG IL MOLINO DI GRACE	32
xiii. CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG – IL MOLINO DI GRACE	34
xiv. GRAN SELEZIONE IL MARGONE – CHIANTI CLASSICO DOCG – IL MOLINO DI GRACE	36
xv. CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO DOCG	38
xvi. CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG	40
xvii. CASA EMMA – VIGNALPARCO CHIANTI CLASSICO DOCG	42
xviii. CASTELLO DI AMA – CHIANTI CLASSICO DOCG	44
xix. CHIANTI RISERVA – COLLEZIONE ORO – DOCG – PICCINI SPA	46
xx. CHIANTI GHIBERTI DOCG	48
xxi. CHIANTI DOCG SUPERIORE – BANFI	50

BIBLIOGRAFÍA	52
---------------------	-----------



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PARTE

TEÓRICA

1. PRESENTACIÓN

El *Consorzio Chianti Classico*, en el cual están registradas unas 600 bodegas, fue creado con el objetivo de valorizar el vino *Chianti Classico* y su marca. Sus orígenes son antiguos: en 1924, un grupo de productores se reunió en *Radda in Chianti* y fundó el *Consorzio* para la defensa del vino *Chianti*, para proteger el producto y promover el desarrollo de la región del *Chianti*, de acuerdo con las fronteras definidas en 1716. Como símbolo del *Consorzio*, el *Gallo Nero* está recogido en un campo de oro, símbolo de la *Lega Militare del Chianti*. Siguió años de batallas legales para respaldar la singularidad y distinción del *Chianti Classico* respecto a otros vinos producidos en la *Toscana*.

En 1932 se identificaron 7 subáreas en el *Chianti* que distinguen las áreas de producción del vino y el *Chianti* más noble, sujeto a regulaciones más estrictas, fue designado con "*Classico*". En 1967, un decreto ministerial reconoce solo una *Denominazione di Origine Controllata* para *Chianti* mientras regula el *Chianti Classico* de una manera más estricta y severa. En 1984 el *Chianti Classico* se convirtió en *DOCG* (*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*) y 3 años más tarde el *Consorzio* se dividió en 2: el *Consorzio del Vino Chianti Classico* que se encarga de las actividades de protección y vigilancia y el *Consorzio Gallo Nero* que promueve y valoriza los vinos.

En los tiempos de las rivalidades entre *Firenze* y *Siena*, las dos repúblicas decidieron rediseñar las fronteras de sus respectivos territorios. Al no llegar a un acuerdo, decidieron desafiarse entre sí: al canto del gallo de *Siena* y *Firenze*, un jinete partiría al galope hacia la otra ciudad. El punto de su encuentro marcaría el nuevo límite.

Los florentinos pudieron ganar manteniendo su gallo negro en ayunas para que cantara antes del amanecer, lo que permitió al caballero florentino llegar mucho más lejos que el retador sienés. Los dos se encontraron en el *Castello di Fonterutoli*, donde se firmaron los tratados y se fijó la frontera entre las dos repúblicas en *Castellina*, a pocos kilómetros de *Siena*. El *Gallo Nero* se convirtió así en el símbolo del *Consorzio Chianti Classico* y todavía está impreso en todas las botellas de *Chianti* producidas desde la década de 1920 para atestiguar la autenticidad del vino *Chianti Classico*.

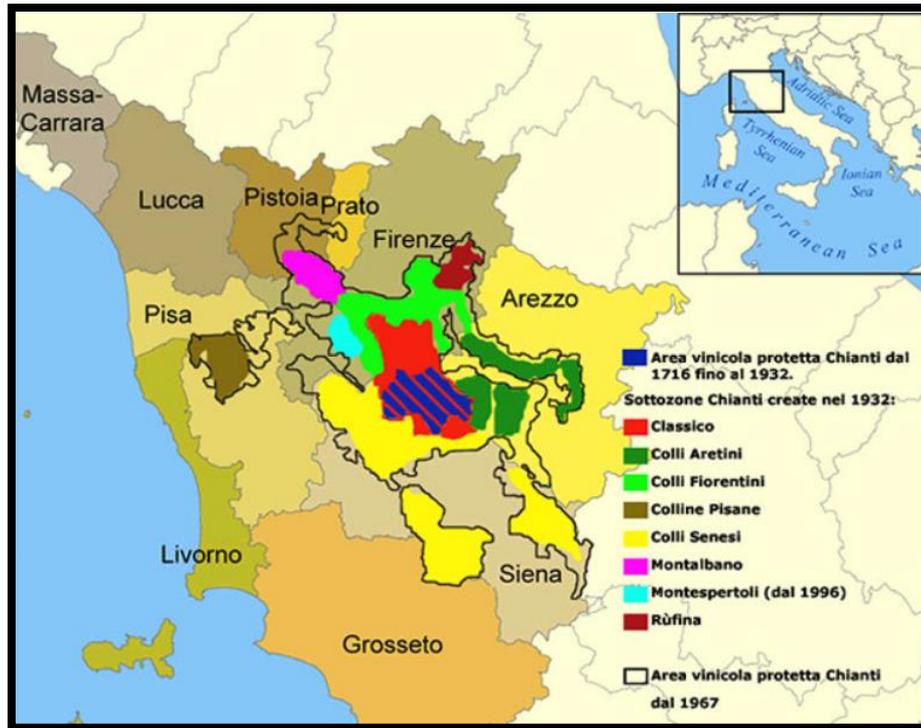
2. VITIÑOS

La estrella indiscutible del *Chianti Classico* es el *Sangiovese* de calidad superior, presente en porcentajes que pueden ir del 80 al 100%.

Se permiten otras uvas de frutos rojos por una cantidad total que puede alcanzar un máximo del 20%: *Canaiolo*, *Colorino*, *Cabernet Sauvignon* y *Merlot*.

Finalmente, se permiten dos uvas blancas como *Malvasia* y *Trebbiano*, que solas o juntas pueden alcanzar un máximo total de 6% (solo hasta la cosecha de 2005).

3. TERRITORIO



La zona de las colinas de Chianti es una gran área de más de 20 km, que abarca las provincias de Siena, Florencia y una pequeña parte de Arezzo. Generalmente el territorio es montañoso y los viñedos presentes en esta zona son los denominados *Chianti DOCG*. Aunque los límites vitivinícolas del *Chianti* se discuten constantemente, el área de las tres provincias de *Siena*, *Firenze* y *Arezzo* siempre se ha mantenido sin cambios. El área de *Chianti* es irregular pero geológicamente homogénea, ubicada al sur de los Apeninos. Una pequeña franja se extiende al norte de la zona del *Mugello*, hacia *Pontassieve* y *Rufina*. Luego sigue las montañas del *Chianti*, incluido el municipio de *Cetona*. Otra banda conecta con *Val di Pesa* partiendo de *Montalbano* y continuando hacia *Montalcino* y *San Gimignano*. El área central del *Chianti* se compone de un denso sistema montañoso que incluye las áreas de *Pisa*, *Pistoia*, *Siena*, *Arezzo* y *Prato*. *Monte Luco* y las *Colline di Badaccia* delimitan las montañas del *Chianti* desde la antigüedad, como lo demuestra un escrito antiguo del siglo XIII.

4. PRODUCCIÓN

Para que el *Chianti Classico* mantenga sus características, la decreto del 1996 regula no solo la producción de vino, sino también el cultivo de los viñedos: cada hectárea de tierra puede producir un máximo de 75 quintales de uva, equivalentes a aproximadamente 52,5 hectolitros de vino; cada planta puede producir un máximo de 3 kg de uva y deben pasar 5 años desde la última cosecha para plantar nuevos viñedos.

Los viñedos deberán estar situados en terrenos situados a una altitud no superior a los 700 metros sobre el nivel del mar. El sistema de formación tradicional está representado por el *archetto toscano*, derivado de la técnica *Guyot*. En los últimos años se ha extendido el "cordón espolonado", una forma que se presta a la mecanización sin sacrificar la calidad.

En septiembre, gracias a las variaciones fluctuantes de la temperatura, el proceso finaliza y es posible cosechar en octubre. Una vez en bodega, la uva se prensa y despalilla para obtener el mosto. Reposará en barricas donde se realiza la fermentación alcohólica durante unas 2 semanas: el anhídrido carbónico producido por las levaduras empuja hacia arriba los hollejos que se forman y que forman el llamado "tapón".

Removiendo varias veces el sombrero se liberan desde los hollejos los polifenoles que dan color y resistencia al vino, además del aroma. A continuación, el "trasiego" separa el orujo del vino, que se somete a una "fermentación maloláctica".

Luego están los trasiegos, el último de los cuales coincide con la floración de la vid. En este punto el *Chianti Riserva* se dirige a la maduración en barricas de roble, mientras que el *Chianti* destinado a la venta reposa en barrica unos meses más.

5. MARIDAJE

Desde un punto de vista tradicional, el maridaje del vino *Chianti*, es con las carnes rojas a la brasa para las tipologías de vinos de cuerpo medio, con taninos bajos, mientras que los vinos más complejos son para maridar con carnes rojas cocinadas de forma más elaborada y compleja. En línea general, el maridaje típico del vino Chianti, según la tradición enogastronómica de la región Toscana, es con la clásica *Bistecca alla fiorentina*. Para los *Chianti Riserva*, es preferible esperar el momento adecuado para acompañarlos con platos de caza (pelo y/o pluma) o quesos curados y/o envejecidos.

Desde un punto de vista innovativo, el *Chianti Classico* es un vino tinto muy versátil y casi perfecto en combinación con cualquier comida, dado que combina bien con la mayoría de los platos toscanos e italianos (platos a base de carnes rojas, trufas, caza, asados, quesos añejados y embutidos característicos y particulares).



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.poderepellicciano.it

**SAN MINIATELLO – CHIANTI DOCG – PODERE PELLICCIANO – PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO
DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. & C. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA 2017 14%**

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

ESAME OLFATTIVO: frutta di bosco, nota vegetale, pepe nero, noce moscata, ribes e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: astringenza tannica e sapore amarognolo al finale della bocca sono le sensazioni predominanti che lasciano in secondo piano la leggera salivazione suscitata nelle zone laterali della lingua e la buona struttura dimostrata dal corpo del vino a livello di palato; la secchezza alcolica quasi si fonde con l'astringenza tannica e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Barbecue

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 Chianti che ha il suo punto di forza nella tannicità (astringenza e tendenza amarognola) che domina la bocca dall'inizio alla fine; risulta quasi d'obbligo l'abbinamento con carni rosse alla griglia.



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

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



www.fattoriasanquintino.it

**CHIANTI DOCG – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN QUINTINO – SAN MINIATO – ITALIA
2015 13,5%**

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

ESAME OLFATTIVO: mora di bosco, frutta di bosco, corteccia di albero, muschio, rosa canina, prugna matura e pot-pourri di spezie.

ESAME GUSTATIVO: la presenza tannica ricopre un ruolo di primaria importanza (astringenza e sapore amarognolo) ed è spalleggiata sia da una notevole alcolicità che da una vivace sapidità; la struttura si impone come sensazione dominante, la chiusura è con nota amaricante e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri combinazione cibo-vino:

- La succulenza della carne si controbilancia con la astringenza tannica e la alcolicità del vino
- La tendenza dolce del preparato alimentare si contrappone alla nota sapida e alla chiusura amaricante del vino
- 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 che ben si abbina a una ricetta tipica di carne della Toscana (come una buona parte di tutti i Chianti DOCG), ma che può e deve migliorare dato che le sue ambizioni si spingono verso un vino concepito per il giusto invecchiamento e la successiva degustazione seguendo una tempistica piuttosto lungimirante



www.agriturismomontalto.com

CHIANTI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA 2015 13%

TENUTA DI MONTALTO S.S.A. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA

Uvaggio con Sangiovese e vitigni complementari raccolti a mano in piccole cassette, produzione in vasca di acciaio e affinamento in bottiglia per 6 mesi.

Our wine is made with hand-picked Sangiovese grapes and other small percentages of complementary grapes put in small boxes. The production is made in steel wine tanks and aged for at least 6 months in the bottle.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino.

ESAME OLFATTIVO: rosa rossa, carruba, ciliegia, fichi disidratati e pepe rosso.

ESAME GUSTATIVO: la prima sensazione è nuovamente la secchezza alcolica che è supportata da un grande corpo e da una interessante sapidità (pizzicore nella parte centrale della lingua); i tannini sono presenti con astringenza ed un leggero sapore amarognolo al finale di bocca, la morbidezza si estende a quasi tutto il palato e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità 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: si tratta di un vino dotato di una grande bevibilità che lo rende molto duttile a diverse ricette di carne rossa e non gli chiude la possibilità di essere degustato senza preparazione alimentare e solo per il gusto di conversare con un bel bicchiere di vino.



www.uccelliera.com

**CHIANTI DOCG – SELEZIONE UCCELLIERA – MESSO IN BOTTIGLIA DA FATTORIA UCCELLIERA
NELLE PROPRIE CANTINE DI FAUGLIA – TOSCANA – ITALIA 14% 2009**

**FATTORIA UCCELLIERA DI POGGIANTI M. ELENA – VIA PONTITA 26 – FAUGLIA – TOSCANA –
ITALIA**

**Uve di Sangiovese e Canaiolo. Vinificato in acciaio e maturato per un breve periodo in piccole
botti di rovere.**

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino

ESAME OLFATTIVO: fragoline di bosco, olive nere, ribes nero, mora matura, edera, rosa canina e peonia

ESAME GUSTATIVO: le prime due sensazioni gustative sono la secchezza alcolica e la sapidità dettata dalle note minerali nella parte dorsale della lingua; una buona struttura si accompagna con una buona tannicità, rappresentata da astringenza e nota amarognola al finale di bocca; la persistenza aromatica intensa è di circa 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina alla brace

Parametri della combinazione:

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



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cesani.it

**CHIANTI COLLI SENESI DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DALL’AZIENDA AGRICOLA
VINCENZO CESANI – SAN GIMIGNANO – SIENA – PANCOLE 2007 13%**

Barriques di rovere francese per 6 mesi

ESAME VISIVO: limpido, rosso rubino, consistente

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso, fine: fruttato (fragola di bosco, mora, prugna), speziato (pepe), note vegetali (sottobosco, muschio), floreale (rosa rossa)

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione alcolica è supportata da un'interessante morbidezza a livello di palato; tannico quanto basta, sufficientemente sapido e con una leggera salivazione nelle zone laterali della lingua; ben strutturato, dotato di una leggera chiusura amarognola e con una persistenza aromatica intensa di 6/7 secondi

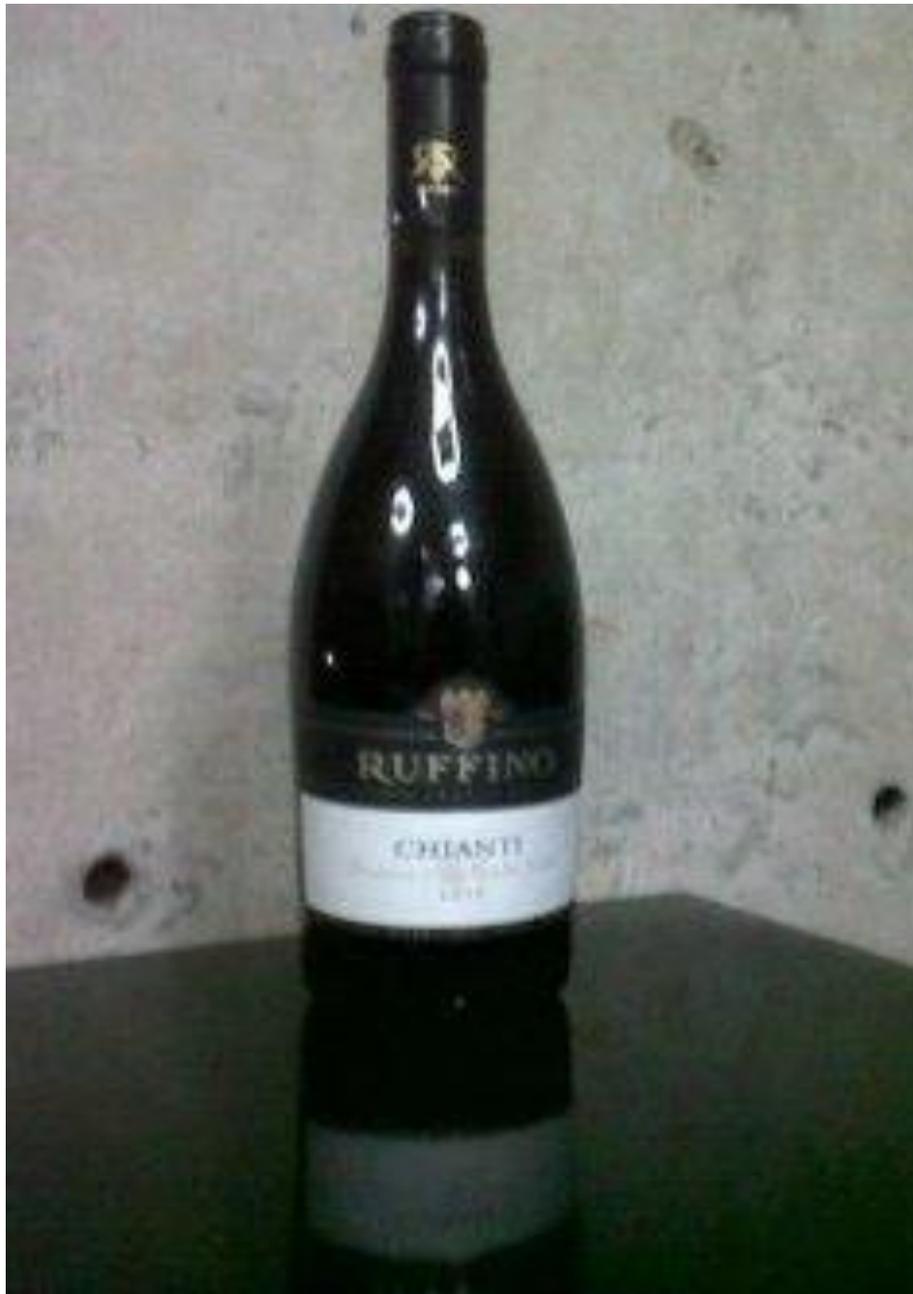
COMBINAZIONE CIBO-VINO: Girello di chianina su un fondo di olio e farina

OPINIONE PERSONALE: un vino, ovvero un Chianti che rispecchia il territorio delle colline senesi; in bocca asciuga e disidratata, lasciando una leggera nota amarognola; non è un vino da gara che deve impressionare o far impazzire senza poi lasciar nessun ricordo determinante, bensì si tratta di un vino che marca il suo spazio rivendicando come caratteristiche peculiari la tipologia e la tradizione dei suoi luoghi di origine.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

**CHIANTI RUFFINO D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO DA RUFFINO S.R.L. – PONTASSIEVE – FIRENZE –
ITALIA 12,5% 2010**

ESAME VISIVO: il vino è limpido e il colore è rosso granato intenso; inoltre il vino, una volta versato nel bicchiere, scorre con facile e lenta fluidità

ESAME OLFATTIVO: le sensazioni odorose sono ricche e pronunciate in modo tale che fragoline di bosco, sottobosco, olive verdi, pepe nero e geranio rosso sono facilmente e piacevolmente riconoscibili

ESAME GUSTATIVO: possiamo sottolineare che questo vino è discretamente alcolico (secchezza di bocca) e, allo stesso tempo, genera anche una consistente salivazione; i tannini producono un'astringenza equilibrata e il finale è di sapore amarognolo; la persistenza aromatica gustativa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri combinazione cibo-vino:

1. La tendenza dolce della carne fa da contraltare al finale amarognolo del vino
2. La succulenza della carne compensa l'astringenza dei tannini e la nota alcolica del vino
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: le antiche tradizioni enologiche di un vino Chianti, proveniente dalla Toscana, e con la missione di far riscoprire le originarie sensazioni gustative, che lo fanno assicurare alla posizione di prodotto predominante nel settore dei vini rossi di qualità e di basso-medio prezzo



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

**RISERVA DUCALE ORO – RUFFINO DAL 1877 – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – GRAN SELEZIONE
LIBAIO – IMBOTTIGLIATO DA RUFFINO SRL – PONTASSIEVE – ITALIA 2010 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora cardinalizio

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, mora, tostatura, china, terra e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la secchezza di bocca generata dalla sensazione alcolica si confonde con la morbidezza vellutata del vino; il tannino si esprime con i suoi due principi identificativi (tendenza amara al finale di bocca e astringenza sulle gengive; la quantità di salivazione è molto bassa e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Peposo (ricetta tipica fiorentina)

OPINIONE PERSONALE: un vino forte e deciso, che con l'abbinamento suggerito, può già essere degustato e apprezzato; nel caso in cui si voglia attendere un po' di tempo per far smorzare la sensazione tannica, non ci resta altro che aspettare per una sicura evoluzione verso un vino meno rude e più amabile


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

**CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – FAMIGLIA ZINGARELLI – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACÌE SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA
2013 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: ciliegia, susina, erba, gomma bruciata e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la struttura è energica, mentre l'astringenza tannico e la secchezza alcolica passano in secondo piano; la salivazione è poca, la chiusura di bocca è con sapore a ciliegia e rosa e la persistenza aromatica intensa gira intorno ai 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla griglia

OPINIONE PERSONALE: un vino che non si esalta nel comparto olfattivo, ma che quando arriva all'esame gustativo è tranquillamente bevibile dato che scorre bene in bocca e chiude in perfetta corrispondenza con gli aromi percepiti al naso


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

TENUTA SANT'ALFONSO – SINGLE VINEYARD – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACÌE SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA 2012 13,5%

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: cera, legno, marmellata di more, note di caffè, rabarbaro, noce moscata, mallo di noce e petali di rosa bagnata

ESAME GUSTATIVO: la secchezza di bocca generata dall'alcol è quasi elegante ed il tannino è sontuoso nella rappresentazione dei suoi due parametri (una grande astringenza nel compartimento delle gengive e un incisivo sapore amaro al finale di bocca); la struttura è pregevole, la salivazione quasi inesistente e la chiusura di bocca ricorda aromi di caffè, legno e marmellata; la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata ai funghi

OPINIONE PERSONALE: un Chianti che si comporta come un vero Chianti: la potenza dei tannini e la sensazione pseudo-calorica dell'alcol dirigono il settore gustativo, rimanendo comunque sotto l'egida di una struttura imponente e chiudendo in bellezza ed in corrispondenza con gli aromi definiti dal bouquet olfattivo



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

**RISERVA DI FIZZANO – SINGLE VINEYARD – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE –
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA
IN CHIANTI – SIENA – ITALIA 2011 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: vaniglia, fragola, viola, cioccolato, legno, erba, rabarbaro, china e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la presenza del tannino è considerevole con il suo apporto astringente e la sua tendenza amara al finale di bocca; la secchezza alcolica è di rilievo, la struttura è generosa e la sensazione di morbidezza è gustosa; la salivazione passa senza lasciare il segno e la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio pecorino stagionato in foglie di castagno

OPINIONE PERSONALE: un grande vino già in questo momento, ma con enormi possibilità di miglioramento nel futuro dato che la sua parabola evolutiva è solo all'inizio della sua crescita qualitativa



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

CHIANTI CLASSICO RISERVA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACÈ SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA 2012 14%

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, peperone rosso, nota vegetale, china, rabarbaro e geranio

ESAME GUSTATIVO: il tannino si presenta con una notevole astringenza ed una gradevole tendenza amara al finale di bocca; la sensazione alcolica viene fuori con la sua secchezza, la salivazione è praticamente assente e la struttura è di buon livello; la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino toscano semistagionato

OPINIONE PERSONALE: in linea generale un Chianti piacevole, ma che forse per essere una riserva era lecito aspettarsi qualcosa di più, senza nulla togliere alle apprezzabili qualità del vino, sia da un punto di vista olfattivo che gustativo



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

**CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. IL MOLINO DI GRACE – IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE
SRL – GREVE IN CHIANTI – ITALIA 2012 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso tubino con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO: lampone, fragola, nota vegetale e geranio

ESAME GUSTATIVO: la secchezza alcolica non abbonda, la nota minerale è interessante e la percentuale di salivazione è minima; l'astringenza del tannino è una bella sensazione e la chiusura è giustamente amaricante; la struttura è nella media di un Chianti e la persistenza aromatica intensa si aggira intorno ai 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cacciucco alla livornese

OPINIONE PERSONALE: si va nella zona del Chianti per degustare un vino per una ricetta di carne ed invece troviamo il giusto accompagnante per la più contundente e strutturata ricetta di mare; questo non toglie assolutamente la tipicità al vino che rimane comunque un Chianti Classico tipico e facilmente apprezzabile



Guglielmo Rocchiccioli Sommelier

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



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

**CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SRL – GREVE
IN CHIANTI – ITALIA 2009 14%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: terra di bosco, humus, corteccia di albero, goudron, olive nere, buccia di arancia, mirtillo e rosa rossa

ESAME GUSTATIVO: il tannino ha un buon punto di astringenza ed un leggero finale amaro; la sensazione alcolica è secondaria, la salivazione è poca e la chiusura ha un aroma a torrefazione di caffè; la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

OPINIONE PERSONALE: il Chianti tipologico e classico da sposare con una succulenta bistecca alla fiorentina, il tutto nell'atmosfera caratteristica della Toscana di altri tempi ...



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

**GRAN SELEZIONE IL MARGONE – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – INTEGRALMENTE PRODOTTO
E IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SR. – PANZANO IN CHIANTI – ITALIA 2010 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: nota di macelleria, balsamico, mentolato, cioccolato dolce, terra di bosco, frutti di bosco e buccia di arancia,

ESAME GUSTATIVO: la grande secchezza alcolica e l'astringenza generata dal tannino sono i valori di riferimento a livello di palato; la morbidezza e la struttura sono presenti e interessanti; la salivazione è minima, la chiusura di bocca non è amara e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Filetto lardellato

OPINIONE PERSONALE: un vino interessante e allo stesso tempo particolare, da proporre in degustazione e da esaltare con il giusto abbinamento cibo-vino; con il passare del tempo può solo migliorare ed affinarsi, arrivando a dare delle eccellenti sorprese degustative



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

**CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FIORELLA
LEPRI – BARBERINO VAL D'ELSA - ITALIA 2012 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino pieno

ESAME OLFATTIVO: fragola, mora, violetta, nota erbacea e lampone

ESAME GUSTATIVO: buon potenziale alcolico con la giusta secchezza di bocca; il tannino presente ha una nota astringente maggiore e una tendenza amara minore; la salivazione è leggera, la struttura media ed il corpo livellato; la chiusura è leggermente amara e con sapore a fragola e lampone e la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino con olive e patate

OPINIONE PERSONALE: un Chianti base che nella sua fattispecie è leggero e suadente; un vino senza maggiori pretese, quasi da pane e salame dove viene naturale il suggerimento di proporlo come vino da merenda; nel complesso un sangiovese tipologico e rispondente alla sua tipologia



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



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

**CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
FIORELLA LEPRI – BARBERINO VAL D'ELSA - ITALIA 2010 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con piccoli accenni di tonalità cromatiche color granata

ESAME OLFATTIVO: caramella mou, cioccolato, tostatura, carruba, marmellata di fichi, potpourri di fiori rossi, vaniglia, pepe nero e balsamico

ESAME GUSTATIVO: la secchezza alcolica è notevole e la morbidezza è di tutto rispetto; l'astringenza è minima, mentre il corpo e la struttura sono eccellenti; la chiusura è con sapore a frutta, marmellata e cioccolato e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Beccaccia alla cacciatora

OPINIONE PERSONALE: un vino ben fatto e coerente per il gusto internazionale; il bouquet olfattivo è molto attrattivo e intrigante; la morbidezza a livello di bocca è la sensazione più accattivante e l'abbinamento cibo-vino dovrebbe esaltarlo al massimo



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

**CASA EMMA – VIGNALPARCO CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA: FIORELLA LEPRI – BARBERINO VAL D'ELSA - ITALIA 2011 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino intenso e cupo

ESAME OLFATTIVO: frutti di bosco (lampone e mirtillo), vaniglia, oliva nera, tostatura, edera e rosa canina

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza e il senso di vellutato sono le espressioni prevalenti; l'astringenza tannica è lieve e la salivazione è minima; il corpo è opulento e la struttura è risaltante; la chiusura è con sapore di frutta e rosa e la persistenza aromatica intensa è di 6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata con funghi porcini

OPINIONE PERSONALE: un vino bello pieno, interessante e tipologico da sangiovese; il corpo avvolgente ti conquista, il vino si allinea nella cerchia enologica dei grandi sangiovesi e alla fine della degustazione ti rendi conto del valore aggiunto di un vino di alta qualità



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

**CASTELLO DI AMA – CHIANTI CLASSICO DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTELLO
DI AMA SPA – GAIOLE IN CHIANTI – ITALIA 2004 13%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con leggeri riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, vaniglia, nota vegetale, nota di cioccolato dolce e viola del pensiero

ESAME GUSTATIVO: la sensazione pseudo calorica dell'alcol è presente in una forma netta ed è assecondata da una discreta astringenza tannica; la nota minerale espressa dalla sapidità è piacevole ed è accompagnata dalla salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura di bocca è con sapore a ciliegia e fortemente amarognola; la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

OPINIONE PERSONALE: un vino coerente con tutti i suoi parametri e con una bella eleganza; una buona espressione di Chianti perché risponde a tutto quello che si chiede a un Chianti: la fragola, l'astringenza tannica in bocca e la chiusura di bocca corrispondente con fragola e tendenza amara; tutto è magicamente incastrato e la sua bellezza è quella di essere perfettamente integrato in sé stesso e nel suo *terroir* toscano



www.tenutepiccini.it

**CHIANTI RISERVA – COLLEZIONE ORO – DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA – BOTTLED BY PICCINI SPA – CASTELLINA IN CHIANTI (SI) – ITALIA
2014 13,5%**

Piccini forte di una tradizione di famiglia dal 1882 vanta una selezione di vini contemporanei ispirati dalla propria storia. Non è un caso la scelta di chiamare questo vino “Collezione Oro” perché sin dal nome si evince la nostra volontà di dar vita ad un Chianti Riserva unico.

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO: frutti di bosco, corteccia d'albero, ciliegio maturo, legno, rosa di bosco e geranio rosso

ESAME GUSTATIVO: una notevole secchezza alcolica con una struttura rilevante occupa l'intero palato e lascia buon spazio alla tendenza amara dei tannini in fondo alla bocca; la presenza di note minerali è minima e l'astringenza tannica passa quasi inosservata; la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stracotto (ricetta tipica fiorentina)

Parametri della combinazione:

1. La secchezza alcolica del vino contrasta la succulenza della ricetta
2. La tendenza amara del vino è controbilanciata dalla tendenza dolce della ricetta
3. La struttura del vino si neutralizza con la struttura del piatto
4. La persistenza aromatica intensa del vino si neutralizza con la persistenza gusto-olfattiva della ricetta

OPINIONE PERSONALE: classico Chianti Toscano per una gustosa ricetta di carne rossa; Interessante notare come in così poco tempo la sensazione di astringenza tannica si sia ammorbidita, lasciando il dominio del palato alla secchezza alcolica e alla famigerata struttura



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**CHIANTI GHIBERTI D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO DA CSC – SCARL – TAVARNELLE – VAL DI PESA
– FIRENZE – ITALIA 12,5% 2008**

ESAME VISIVO: limpido, rosso granato ed abbastanza scorrevole nel bicchiere

ESAME OLFATTIVO: le diverse fragranze che creano il bouquet olfattivo sono data dai frutti di bosco, le olive, le erbe aromatiche e l'violetta.

ESAME GUSTATIVO: si rileva una notevole secchezza alcolica e contemporaneamente un interessante sapore di frutti di bosco; il tannino è rilevante a livello di astringenza e al finale lascia un sapore leggermente amarognolo; la persistenza aromatica gustativa è di circa 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Ribollita (ricetta tipica fiorentina)

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della ricetta compensa la secchezza del vino
2. La tendenza dolce della ricetta fa da contraltare al finale amaro 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: il vino ideale per ogni tipo di carne rossa, e più in particolare si potrebbe dedicare questo vino a una cena nella città di Firenze durante il periodo di soggiorno vacanziero in Toscana, abbinandolo con una ricetta tipica del posto



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.banfi.it

CHIANTI DOCG SUPERIORE – BANFI – IMBOTTIGLIATO DA BANFI S.A. S.r.l. – MONTALCINO –
ITALIA – PRODOTTO IN ITALIA 13% 2011

ESAME VISIVO: rubino con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO: fragola, nota vegetale, terreno umido e violetta

ESAME GUSTATIVO: astringenza tannica e secchezza alcolica sono i parametri dominanti; sapidità (note minerali) e il finale con sapore a frutta rossa, con una tendenza dolce, sono le sensazioni che completano l'esame gustativo; la persistenza gustativa è di circa 5 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio pecorino semistagionato

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio compensa l'astringenza dei tannini e la secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce del formaggio contrarresta la sapidità (sali minerali) del vino
3. La tendenza salata del formaggio fa da contraltare al finale con tendenza dolce del vino
4. La struttura della ricetta è adeguata alla struttura del vino
5. La persistenza gustativa della ricetta si sposa con la persistenza aromatica del vino

BIBLIOGRAFÍA

- <https://www.consorziobrunellodimontalcino.it/it/583/vini>
- <https://www.chianti.it/pianetavino/chianti-classico/consorzio-vino-chianti-classico-gallo-nero/>
- <https://www.metegolose.com/vini/chianti/>

- 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