



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://www.ramazzotti1815.com/it/>

AMARO RAMAZZOTTI 3CL 30%
INGREDIENTI: Alcol, Zuccheri, Aromi Naturali
FRATELLI RAMAZZOTTI – CASA FONDATA NEL 1815
MILANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

All'esame visivo, il colore è marrone scuro con riflessi cromatici di tonalità marrone chiaro.

All'esame olfattivo, si percepisce quanto segue: cardo, carciofo, caramello, note vegetali, menta, cioccolato fondente, sciroppo medico, catrame, funghi e radici.

All'esame gustativo, in un primo momento si percepisce una sensazione amarognola, dopo irrompe ed affonda la nota alcolica con un formidabile pizzicore nella parte dorsale della lingua, onde poi chiudere ancora con una sensazione amarognola.

All'esame retro-olfattivo, si decrementa, anche se non troppo, la sensazione alcolica che, a sua volta, dá spazio e riconferma gli aromi che già si erano identificati al naso (caramello, menta e cioccolato fondente)

La persistenza aromatica intensa oscilla tra i 17 ed i 18 secondi.

CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE: un amaro per smezzare un freddo pomeriggio invernale.

OPINIONE PERSONALE: al naso sforna nuovi effluvi olorosi ogni momento in cui il degustatore si esercita nella ricerca di ulteriori aromi; in bocca, la nota alcolica é dominante anche se si riescono a identificare gli aromi già percepiti al naso; un amaro pomeridiano per quelle giornate invernali, dense di tensione e fosche con nebbia.