



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. – MASI COSTASERA AMARONE CLASSICO –
IMBOTTIGLIATO DA MASI AGRICOLA SPA – S. AMBROGIO DI VALPOLICELLA – ITALIA
VENDEMMIA 2010 15%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color porpora cardinalizio

ESAME OLFATTIVO: amarena, marmellata di ciliegie, prugne, rabarbaro, nota di macelleria, corteccia di albero, sottobosco, cioccolato fondente, china e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la sensazione pseudo-calorica dell'alcol è ben equilibrata e il parametro della morbidezza a livello di palato è gradevole e persistente; la struttura è poderosa e il valore gustativo del tannino si divide tra un'astringenza contenuta e un leggero sapore amarognolo al finale di bocca; la chiusura di bocca lascia un sapore di marmellata di ciliegie e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: tasca di manzo con carne e verdura

OPINIONE PERSONALE: il grande vino della Valpolicella, che non finisce mai di stupire e sempre sorprende positivamente il degustatore che non si stanca mai di apprezzare questo grande vino veneto