

Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<http://www.roccograssi.it/amarone-della-valpolicella/>

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C. 2009 16,5%
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ROCCOLO GRASSI SOC. AGR. SEMPLICE
MEZZANE DI SOTTO – VERONA – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità aranciati; per quanto riguarda la consistenza, trattasse di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da amarena, marmellata di lamponi, pepe nero, cannella, rosa passita, scorza d'arancia, potpourri di fiori secchi, chiodo di garofano, vaniglia, cacao, cioccolato e liquirizia.

ESAME GUSTATIVO: piacevolmente morbido all'entrata in bocca, non tarda a dare la sensazione di equilibrio, imponendo una sensazione di note minerali (pizzicore nella parte dorsale della lingua) che va di pari passo con la secchezza alcolica del vino; la grande struttura percepita al palato, condivide con l'astringenza tannica lo spazio degustativo rimasto e cede solamente a una chiusura, quasi dolce, con sapore a marmellata di frutti di bosco; la persistenza aromatica intensa è di 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Carré di camoscio con salsa di mirtilli

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica 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 Amarone di una qualità superiore che si riflette in un eccellente gusto sia a livello olfattivo che a livello degustativo; si classifica come vino gastronomico che richiede a gran voce un piatto importante e ben strutturato e che, parimenti, si vuole consigliare più come vino invernale anziché estivo; sicuramente nel settore degli Amaroni con 10-15 anni di età evolutiva, rientra nella cerchia dei migliori.