



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.ricossawine.com

**BARBERA D'ASTI – RICOSSA ANTICA CASA – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA – BOTTLED IN PRIOCCA
CELLAR BY RICOSSA SRL – FORLÌ – ITALIA**
2015 13,5%



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color rojo rubí con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: cereza, frutilla, cáscara de naranja, notas vegetales, algarrobo, ororuz, musgo, corteza de árbol, rosa de bosque y lirio rojo

EXAMEN GUSTATIVO: la sequedad alcohólica demuestra su poder envolvente al primer contacto con el paladar y encuentra una interesante sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua) como principal competidor para el dominio gustativo de la boca; la estructura (peso del vino a nivel de paladar) es buena, la acidez (salivación en las zonas laterales de la lengua) queda agradable y el cierre de boca es livianamente amargo con sabor a madera; la persistencia aromática intensa es de 7-8 segundos

MARIDAJE: Tacu Tacu con carne

Parámetros maridaje:

- La sequedad alcohólica del vino contrarresta la succulencia de la receta
- La sapidez del vino se contrapesa con la tendencia dulce de la receta
- El cierre amargo del vino, generado por la presencia de taninos, se contrabalancea con la tendencia dulce de la receta
- La estructura del vino se neutraliza con estructura del plato



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La persistencia aromática intensa del vino se coteja con la persistencia gusto-olfativa de la receta

OPINIÓN PERSONAL: un vino gastronómico pero al mismo tiempo bueno también para ser apreciado sin acompañamiento culinario; todos los parámetros están bien representados y paralelamente equilibrados, de manera que se pueda elegir una comida no muy contundente para el maridaje o hasta sugerirlo simplemente para degustar y entretener el tiempo con los amigos