



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.cantinasoave.it](http://www.cantinasoave.it)

**BARDOLINO CLASSICO – POESIE – DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA CANTINA DI SOAVE SAC –  
SOAVE – ITALIA  
2016 12,5%**

Da uve coltivate in vigneti della zona classica di produzione che si estende quasi ad anfiteatro sulla sponda orientale del lago di Garda.



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**EXAMEN VISUAL:** limpio y muy claro, de color rojo rubí con reflejos púrpura

**EXAMEN OLFATIVO:** fresa, cereza, frutilla de bosque, tierra de bosque, champiñones, notas vegetales y violeta

**EXAMEN GUSTATIVO:** la sapidez (bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua) es la sensación dominante; una buena sequedad alcohólica invade placenteramente todo el paladar y se junta con una mínima salivación y una ligera suavidad; los taninos pasan como desapercibidos y la persistencia aromática intensa es de 6/7 segundos

**MARIDAJE:** Antichuchos de corazón

**Parámetros maridaje:**

- La sapidez del vino se contrapesa con la tendencia dulce de la receta
- La sequedad alcohólica del vino contrarresta la succulencia de la receta
- La estructura del vino se neutraliza con estructura del plato
- La persistencia aromática intensa del vino se coteja con la persistencia gusto-olfativa de la receta



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**OPINIÓN PERSONAL:** los aromas, desde el primer momento, envuelven los sentidos de las papilas olfativas e invitan a una sana y robusta apreciación del abánico de perfumes; el vino es sencillo y de fácil degustación, con una particular predilección para una receta de carne simple y al mismo tiempo típica; hasta se puede calificar como un vino para conversar dado que anima e incentiva el intercambio de opiniones entre comensales