



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.rocchedeimanzoni.it/>

ROCCHEDI MANZONI – BAROLO D.O.C.G. 2018 14%
IMBOTTIGLIATO DA PODERE ROCCHEDI MANZONI – MONFORTE D’ALBA – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quanto riguarda la consistenza, trattasi 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 caramello, carruba, cioccolato dolce, cuoio, lamponi, fragole, funghi, menta, balsamico, nota ematica, macelleria, pepe rosa, humus, rosa rossa e geranio.

ESAME GUSTATIVO: si percepisce una lodevole morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio) che lo rende quasi equilibrato; la salivazione (nota acida) nelle zone laterali della lingua funziona come contrappeso al pizzicore nella parte dorsale della medesima lingua (sapidità); la sensazione tannica si rivela abbastanza contenuta con una leggera astringenza ed una chiusura lievemente amarognola; la struttura, insieme all'alcolicità, si dimostrano dei componenti basilari nell'analisi gustativa, il retrogusto rilascia un sapore a lamponi (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bagna càuda con verdure

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 tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un bel vino con un'ottima relazione qualità-prezzo e allo stesso tempo un prodotto innovativo che si caratterizza per morbidezza ed equilibrio, contrariamente alla versione classica dei Baroli che entrano, esplodono e permangono con le loro sensazioni gustative più comuni come alcolicità, tannini e struttura.