



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

---



[www.borsci.com](http://www.borsci.com)

**BORSCHI S. MARZANO 3CL 38%**  
**PRODOTTO DA BORSCHI S. MARZANO 1840 SRL – TARANTO – ITALY**

**Ingredienti: Acqua, alcole neutro, zucchero, zucchero  
caramellizzato, infusi d'erbe e spezie, aromi.**



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

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

---

**All'esame visivo**, il colore è mogano con riflessi cromatici di tonalità marrone scuro.

**All'esame olfattivo**, é facile distinguere i seguenti descrittori aromatici: cardo, carciofo, nocciola, cioccolato, caramello, note vegetali, melassa e mallo di noce.

**All'esame gustativo**, una ben definita esuberanza alcolica (forte pizzicore nella parte dorsale della lingua) tende quasi ad addormentare la lingua per poi chiudere con un sapore a caramello, preceduto dagli aromi di cardo e carciofo.

**All'esame retro-olfattivo**, é normale che scenda di intensità la sensazione alcolica e, parimenti, risulta classico che alla fine chiuda con una nota di caramello e di erbe aromatiche, quasi in perfetta corrispondenza con gli aromi percepiti all'esame olfattivo.

**La persistenza aromatica intensa** oscilla tra i 10 ed gli 11 secondi.

**CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE:** amaro da fine pasto.

**OPINIONE PERSONALE:** si può bere da solo a fine pasto, però la buona coscienza del degustatore consiglierebbe di mescolarlo con una macedonia e/o bagnarci una torta gelato, con il fine di esaltarne il gusto e la qualità.