



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.caparzo.com

**CAPARZO – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2017 14,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPARZO S.R.L.**

MONTALCINO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino dimostra di essere consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, quindi di buona qualità olfattiva, invita ad identificare i seguenti aromi: note eteree come candela, cera, mirtilli, lamponi, frutti di bosco, fichi rossi, corteccia d'albero, muschio, fogliame, peperoncino, tostatura, cioccolato fondente, caramella mou e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: tende a cercare subito un equilibrio di bocca, barcamenandosi tra una buona nota minerale (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua), una discreta salivazione nelle zone laterali della lingua, e dei tannini molto contenuti e ben levigati fin dai primi momenti; l'alcolicità lascia nel palato una secchezza molto compiacente, la chiusura di bocca finisce con un retrogusto a cioccolato fondente (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stracotto alla fiorentina

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 Brunello di Montalcino che si vuole collocare nel compartimento del vino innovativo: morbido ed equilibrato che si potrebbe bere anche da solo, dirigendosi al cosiddetto gusto internazionale, ma da non dimenticare che appartiene, con diritto e dovere, alla categoria dei riconosciuti vini gastronomici, e richiede a gran voce un abbinamento con una ricetta tipica della tradizione toscana; qualsiasi occasione è il giusto pretesto per degustare, condividere e combinare con cibo questo genuino e virtuoso vino toscano.