



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**CASANOVA DI NERI – TENUTA NUOVA – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. –
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA CASANOVA DI NERI DI GIACOMO NERI
– MONTALCINO – ITALIA 2009 15%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: mora, caffè, liquirizia, prugna, corteccia bagnata, china, nota di macelleria, tostatura, polvere di cacao, melograno, peonia rossa e nota di eucalipto

ESAME GUSTATIVO: la sensazione alcolica dell’alcol provvede una secchezza di bocca che si confonde con la buona astringenza tannica; la morbidezza vellutata è accompagnata da una eccellente struttura; la salivazione è leggera, la nota di chiusura è con mora e caffè, e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: cinghiale in umido

OPINIONE PERSONALE: un Brunello di Montalcino da competizione che ti fa vincere facilmente anche se non corrisponde pienamente alla sua tipologia, visto che in certi aspetti assomiglia più ad un vino di Bordeaux che ad un vino toscano; in ogni caso, si tratta di un grande vino con un’eccellente relazione qualità-prezzo