



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://castellobanfi.com/>

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2013 13,5%
IMBOTTIGLIATO DA BANFI S.A. SRL
MONTALCINO – ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato con riflessi di tonalità arancio.

ESAME OLFATTIVO: pepe, cannella, noce moscata, funghi, terra di bosco, un poco di tartufo, tabacco, macelleria, ceralacca, mora, ciliegia marasca e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: una grande sensazione alcolica è spalleggiata da una intensa astringenza tannica; una interessante morbidezza (senso di vellutato che invade tutto il palato) viene supportata da una struttura piuttosto consistente; la salivazione è minima, la chiusura di bocca è leggermente amarognola e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7/8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata con funghi

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla secchezza alcolica e alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Brunello di Montalcino onesto, corretto e con buone possibilità di invecchiamento (nota tannica, alcolicità, acidità e struttura), ma con dei tannini già spendibili e sfruttabili in questo stesso momento se combinati con una bella tagliata con funghi.