



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



CASTELLO DI AMA – CHIANTI CLASSICO DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CASTELLO DI AMA SPA – GAIOLE IN CHIANTI – ITALIA 2004 13%

ESAME VISIVO: rosso rubino con leggeri riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, vaniglia, nota vegetale, nota di cioccolato dolce e viola del pensiero

ESAME GUSTATIVO: la sensazione pseudo calorica dell'alcol è presente in una forma netta ed è assecondata da una discreta astringenza tannica; la nota minerale espressa dalla sapidità è piacevole ed è accompagnata dalla salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura di bocca è con sapore a ciliegia e fortemente amarognola; la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

COMBINAZIONE CIBO-VINO: bistecca alla fiorentina

OPINIONE PERSONALE: un vino coerente con tutti i suoi parametri e con una bella eleganza; una buona espressione di Chianti perché risponde a tutto quello che si chiede a un Chianti: la fragola, l'astringenza tannica in bocca e la chiusura di bocca corrispondente con fragola e tendenza amara; tutto è magicamente incastrato e la sua bellezza è quella di essere perfettamente integrato in sé stesso e nel suo *terroir* toscano