



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



CENTINE – TOSCANA I.G.T. – IMBOTTIGLIATO DA BANFI S.A. – SRL – MONTALCINO - ITALIA
2010 14%
Contains sulfites

ESAME VISIVO: rosso rubino intenso nel centro del bicchiere con riflessi rosso granata nei bordi

ESAME OLFATTIVO: ciliegia, vaniglia, marmellata di fragole, aceto balsamico, talco, nota di macelleria, susina rossa, funghi e viola del pensiero



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

ESAME GUSTATIVO: la nota minerale è la piú forte e decisa; l'astringenza tannica rimane all'interno dei parametri previsti per questa tipologia di vino con una chiusura leggermente amara; una buona struttura, una salivazione minima, una notevole morbidezza e una risicata secchezza alcolica completano l'analisi gustativa; la persistenza aromatica intensa oscilla fra 7 e 8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: bistecca di manzo al sangue

OPINIONE PERSONALE: interessante sotto tutti i punti di vista: una grande varietà di aromi al naso, in bocca occupa tutti i reparti gustativi con i parametri richiesti e per concludere non è fuori luogo evidenziare la buona relazione qualità-prezzo