



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**CHAMPAGNE G.H. MUMM – MAISON FONDÉE EN 1827 – BRUT CORDON ROUGE – ELABORÉ
PAR G.H. MUMM & CIE. – REIMS – FRANCE – NM 257-001 12%
PRODUCT OF FRANCE
Contains sulfites**

EXAMEN VISUAL: brillante de color amarillo con reflejos livianamente verdes y las burbujas son finas, numerosas y persistentes

EXAMEN OLFATIVO: limón, naranja, vainilla, levadura y *potpourri* de flores blancos



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN GUSTATIVO: la suavidad de boca es muy buena, la salivación presente pero no excesiva y el cierre es livianamente amargo con sabor a cáscara de limón; las notas minerales pasan desapercibidas y la estructura es muy ligera; la persistencia aromática intensa es de 3-4 segundos

MARIDAJE: *aperitif*