



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



CHAMPAGNE RUINART BRUT – BLANC DE BLANCS – RUINART CHAMPAGNE – REIMS – FRANCE 12,5%

Découvrir les champagnes Ruinart c'est entrer dans l'univers de la plus ancienne Maison de Champagne. Une Maison qui, depuis 1729, crée ses cuvées selon une exigence constante et dans un même esprit de pureté, luminosité et elegance ... les caractéristiques du goût Ruinart.

ESAME VISIVO: brillante, giallo paglierino con leggeri riflessi dorati e le bollicine sono fini, abbastanza numerose e persistenti

ESAME OLFATTIVO: pan briochè, limone, banana, crema pasticceria, vaniglia e potpourri di fiori bianchi

ESAME GUSTATIVO: una morbidezza di bocca che sfocia in una cremosità e sfiora addirittura la sensazione di burro fuso spalmato sul palato; la salivazione non è molta e la chiusura di



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

bocca ha un sapore di banana vanigliata con un leggero tocco di tendenza amara; la persistenza aromatica intensa è di 3-4 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: torta salata di asparagi e gamberetti

OPINIONE PERSONALE: un *blanc de blancs* semplice ed effettivo da abbinare ad una torta salata nel momento dell'aperitivo