



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT – BRUT – MAISON FONDÉE EN 1772 À REIMS – FRANCE 12%

ESAME VISIVO: giallo paglierino con bollicine fini, numerose e persistenti

ESAME OLFATTIVO: mela renetta, lieviti, nota vegetale, crema pasticcera, burro, mineralità, limone, vaniglia, lavanda e girasoli

ESAME GUSTATIVO: una grande morbidezza accompagnata da una buona nota minerale e supportata da una giusta salivazione nelle zone laterali del palato; la chiusura di bocca è con sapore a limone e mandorla e con un tocco leggermente amarognolo; la persistenza aromatica intensa gira intorno ai 4/5 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: aperitivo

OPINIONE PERSONALE: l'ottimo rapporto qualità-prezzo ne fa uno champagne adatto a molte occasioni, mentre per quanto riguarda le sue note gustative si fa riconoscere per essere molto rotondo e femminile con una grande sensualità al palato