



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA:
FIORELLA LEPRI – BARBERINO VAL D'ELSA - ITALIA 2010 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con piccoli accenni di tonalità cromatiche color granata

ESAME OLFATTIVO: caramella mou, cioccolato, tostatura, carruba, marmellata di fichi, potpourri di fiori rossi, vaniglia, pepe nero e balsamico

ESAME GUSTATIVO: la secchezza alcolica è notevole e la morbidezza è di tutto rispetto; l'astringenza è minima, mentre il corpo e la struttura sono eccellenti; la chiusura è con sapore a frutta, marmellata e cioccolato e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: beccaccia alla cacciatora

OPINIONE PERSONALE: un vino ben fatto e coerente per il gusto internazionale; il bouquet olfattivo è molto attrattivo e intrigante; la morbidezza a livello di bocca è la sensazione più accattivante e l'abbinamento cibo-vino dovrebbe esaltarlo al massimo