



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SRL – GREVE  
IN CHIANTI – ITALIA                      2009 14%**

**ESAME VISIVO:** rosso rubino con riflessi granati

**ESAME OLFATTIVO:** terra di bosco, humus, corteccia di albero, goudron, olive nere, buccia di arancia, mirtillo e rosa rossa

**ESAME GUSTATIVO:** il tannino ha un buon punto di astringenza ed un leggero finale amaro; la sensazione alcolica è secondaria, la salivazione è poca e la chiusura ha un aroma a torrefazione di caffè; la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** bistecca alla fiorentina

**OPINIONE PERSONALE:** il Chianti tipologico e classico da sposare con una succulenta bistecca alla fiorentina, il tutto nell'atmosfera caratteristica della Toscana di altri tempi ...