



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



CHIANTI CLASSICO RISERVA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA **2012 14%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi granati

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, peperone rosso, nota vegetale, china, rabarbaro e geranio

ESAME GUSTATIVO: il tannino si presenta con una notevole astringenza ed una gradevole tendenza amara al finale di bocca; la sensazione alcolica viene fuori con la sua secchezza, la salivazione è praticamente assente e la struttura è di buon livello; la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: pecorino toscano semistagionato

OPINIONE PERSONALE: un linea generale un Chianti piacevole, ma che forse per essere una riserva era lecito aspettarsi qualcosa di più, senza nulla togliere alle apprezzabili qualità del vino, sia da un punto di vista olfattivo che gustativo