



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



**CASA EMMA – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA: FIORELLA LEPRI – BARBERINO VAL D'ELSA - ITALIA      2012 13,5%**

**ESAME VISIVO:** rosso rubino pieno

**ESAME OLFATTIVO:** fragola, mora, violetta, nota erbacea e lampone

**ESAME GUSTATIVO:** buon potenziale alcolico con la giusta secchezza di bocca; il tannino presente ha una nota astringente maggiore e una tendenza amara minore; la salivazione è leggera, la struttura media ed il corpo livellato; la chiusura è leggermente amara e con sapore a fragola e lampone e la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** spezzatino con olive e patate

**OPINIONE PERSONALE:** un Chianti base che nella sua fattispecie è leggero e suadente; un vino senza maggiori pretese, quasi da pane e salame dove viene naturale il suggerimento di proporlo come vino da merenda; nel complesso un sangiovese tipologico e rispondente alla sua tipologia