



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. IL MOLINO DI GRACE – IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SRL – GREVE IN CHIANTI – ITALIA 2012 13,5%

ESAME VISIVO: rosso tubino con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO: lampone, fragola, nota vegetale e geranio

ESAME GUSTATIVO: la secchezza alcolica non abbonda, la nota minerale è interessante e la percentuale di salivazione è minima; l'astringenza del tannino è una bella sensazione e la chiusura è giustamente amaricante; la struttura è nella media di un Chianti e la persistenza aromatica intensa si aggira intorno ai 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: cacciucco alla livornese

OPINIONE PERSONALE: si va nella zona del Chianti per degustare un vino per una ricetta di carne ed invece troviamo il giusto accompagnante per la più contundente e strutturata ricetta di mare; questo non toglie assolutamente la tipicità al vino che rimane comunque un Chianti Classico tipico e facilmente apprezzabile