



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriasanquintino.it

**CHIANTI DOCG – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN QUINTINO –
SAN MINIATO – ITALIA 2015 13,5%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi cromatici di colore granata.

ESAME OLFATTIVO: mora di bosco, frutta di bosco, corteccia di albero, muschio, rosa canina, prugna matura e pot-pourri di spezie.

ESAME GUSTATIVO: la presenza tannica ricopre un ruolo di primaria importanza (astringenza e sapore amarognolo) ed è spalleggiata sia da una notevole alcolicità che da una vivace sapidità; la struttura si impone come sensazione dominante, la chiusura è con nota amaricante e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri combinazione cibo-vino:

- La succulenza della carne si controbilancia con la astringenza tannica e la alcolicità del vino
- La tendenza dolce del preparato alimentare si contrappone alla nota sapida e alla chiusura amaricante del vino
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino che ben si abbina a una ricetta tipica di carne della Toscana (come una buona parte di tutti i Chianti DOCG), ma che può e deve migliorare dato che le sue ambizioni si spingono verso un vino concepito per il giusto invecchiamento e la



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

successiva degustazione seguendo una tempistica piuttosto lungimirante.