



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.tenutepiccini.it

**CHIANTI RISERVA – COLLEZIONE ORO – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA – BOTTLED BY PICCINI SPA –
CASTELLINA IN CHIANTI (SI) – ITALIA
2014 13,5%**

Piccini forte di una tradizione di famiglia dal 1882 vanta una selezione di vini contemporanei ispirati dalla propria storia. Non è un caso la scelta di chiamare questo vino “Collezione Oro” perché sin dal nome si evince la nostra volontà di dar vita ad un Chianti Riserva unico.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color rojo rubí con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: fruta de bosque, corteza de árbol, cereza madura, madera, rosa de bosque y geranio rojo

EXAMEN GUSTATIVO: una considerable sequedad alcohólica con una relevante estructura ocupan todo el paladar y dejan un buen espacio para la tendencia amarga de los taninos al final de boca; la presencia de notas minerales es mínima y la astringencia tánica pasa casi desapercibida; la persistencia aromática intensa es de 5/6 segundos

MARIDAJE: Seco de res

Parámetros maridaje:

- La sequedad alcohólica del vino contrarresta la succulencia de la receta
- La tendencia amarga del vino se contrabalancea con la tendencia dulce de la receta
- La estructura del vino se neutraliza con estructura del plato
- La persistencia aromática intensa del vino se coteja con la persistencia gusto-olfativa de la receta

OPINIÓN PERSONAL: el clásico Chianti toscano para una contundente receta de carne roja; es interesante destacar como en tan poco tiempo se ha amortiguado la sensación de astringencia



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

tánica dejando el dominio del paladar a la sequedad alcohólica y a la notoria estructura