



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.poderepellicciano.it

**COLORINO – TOSCANA IGT – PODERE PELLICCIANO – PRODOTTO E
IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. & C. – SAN
MINIATO – PISA – ITALIA 2015 14,5%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Questo vino artigianale rappresenta la migliore espressione del Colorino coltivato nei nostri vigneti sulle dolci colline del comune di San Miniato nel cuore della Toscana, l'accurata selezione manuale, l'attenta vinificazione seguendo la tradizione locale e il successivo affinamento in barrique di rovere francese, rendono questo vino unico e di grande pregio. Essendo un vino non sottoposto a filtrazioni e processi chimici, eventuali sedimenti sono da considerarsi un normale processo di evoluzione e garanzia di genuinità.

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

ESAME OLFATTIVO: prugna matura, cioccolato, pepe nero, fondi di caffè, polvere di cacao, noce moscata e petali di rosa disidratati.

ESAME GUSTATIVO: una calorosa alcolicità (piacevole secchezza alcolica), una buona morbidezza (sensazione vellutata estesa a tutto il palato), la percezione dei tannini (astringenza e tendenza amarognola) abbastanza contenuta, una leggera sapidità e una minima salivazione consegnano all'esame gustativo un vino quasi equilibrato; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tutto pasto

OPINIONE PERSONALE: un vino amabile, gentile e non invasivo, quasi da combinare con tutto e da condividere con tutti; un toccasana di sicura efficacia per molti e un palliativo allo stress della vita moderna per tanti altri.