



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

ANTONELLI SAN MARCO – MONTEFALCO

24 LUGLIO 2023




Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.antonellisanmarco.it

SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO SPUMANTE 12,5%

METODO CLASSICO - DOSAGGIO ZERO

PRODOTTO DA ANTONELLI SNA MARCO S.S. – MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo dorato; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, si mettono in evidenza i seguenti aromi: lievito, pesca gialla, limone, crosta di pane, mandorla, frutta tropicale e potpourri di fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: una sensazione di vellutata morbidezza invade il palato per poi essere detenuta lateralmente da una eccellente salivazione ed il tutto amalgamato da un'avvolgente sensazione di mineralità; la struttura si dimostra buona e la chiusura è amaricante ed è accompagnata dai sapori di limoni e pompelmo; la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spaghetti alle vongole

Parametri della combinazione:

1. La leggera sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la vellutata morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Trebbiano Spoletino molto versatile con sapidità e salivazione come parametri gustativi predominanti; si presta per un aperitivo estivo, ma andrebbe molto bene anche con un primo piatto di pesce.



www.antonellisanmarco.it

ANTEPRIMA TONDA – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO 2020 12,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo dorato non intenso con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

ESAME OLFATTIVO: fichi bianchi, chirimoya, albicocca, nespola, vaniglia, rosa gialla, lavando e margherita.

ESAME GUSTATIVO: una notevole morbidezza (sensazione di vellutato estesa a tutta la lingua) si alterna con una generosa struttura di bocca (peso del vino a livello di bocca); una interessante nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) si oppone alla secchezza alcolica, e accompagna verso una chiusura di bocca lievemente amara con sapore a fichi bianchi e chirimoya (perfetta corrispondenza con il naso); la persistenza aromatica intensa raggiunge i 4-5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Seppie con piselli

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
2. La sensazione speziata del piatto si armonizza con la morbidezza del vino
3. La pastosità del preparato alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino di facile beva, di buon equilibrio e piacevole da degustare e da abbinare con un classico secondo piatto di pesce.



www.antonellisanmarco.it

TREBIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO 2022 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo ambra con riflessi dorati e consistente.

ESAME OLFATTIVO: marmellata di albicocche, marmellata di arance, nespole mature, zafferano, farina, biscotti e potpourri di fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: una notevole morbidezza (bilanciata sensazione di equilibrio vellutato) fa in modo che gli altri parametri (alcol, note minerali e salivazione) si alternino bilanciandosi mutuamente; la struttura (peso del vino a livello di palato) é sicuramente importante e la chiusura di bocca è leggermente amarognola con sapore a scorza d'arancia; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Scaloppine al vino bianco e prezzemolo

Parametri combinazione cibo-vino:

- La sensazione speziata della preparazione alimentare si armonizza con la morbidezza del vino
- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota minerale del vino
- La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione 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 impegnativo che riveste a pieno la categoria di vino gastronomico per l'abbinamento con una ricetta a base di carne bianca; nella sua forma di essere, esalta molto il vitigno e si ricorda per la sua rassodata struttura e la sua generosa morbidezza.



www.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO DOC – GRECHETTO 2022 14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdastri e consistente.

ESAME OLFATTIVO: susina, banana, cocco, note vegetali, camomilla, zafferano e potpourri di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza di bocca) si spalleggia con una bella morbidezza (senso di vellutato a livello di palato), a sua volta supportata da una discreta nota sapida (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione nelle zone laterali della lingua, insieme alla struttura di bocca del vino completano l'esame gustativo; la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un sapore a banana e cocco e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Fingers Food

Parametri combinazione cibo-vino:

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota sapida del vino
3. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino fresco e immediato, di facile beva, dove un sorso chiama l'altro per uno spensierato apericena tra amici e amiche.


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO DOC ROSSO 2020 14,5%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: more, ribes, melograno, arancia, pepe nero, carruba, frutta cotta e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una buona struttura si estende su tutto il palato condividendo questo spazio gustativo con alcolicità (secchezza di bocca), sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e morbidezza (sensazione vellutata); la salivazione é minima e il tannino viene fuori con una maggiore astringenza a livello di gengive superiori e un sapore amarognolo al finale della bocca; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Parmigiana di gobbi

Parametri combinazione cibo-vino:

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

OPINIONE PERSONALE: vino da approfondire e studiare maggiormente, con una bella struttura che serve da base per lanciarsi verso mete immediate e facilmente raggiungibili, ricevendo, tra l'altro, buone risposte al palato del degustatore.



www.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 15%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: cacao, cioccolato, caramello, tabacco, amarena, ribes nero, mirtillo, uva passa, carruba, fichi rossi secchi, funghi, terra di bosco e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è la prima che si fa riconoscere, dopodiché la tannicità (astringenza nelle gengive superiori e leggero sapore amaro al finale di bocca) e l'alcolicità (secchezza di bocca) sono sensazioni che vanno di pari passo; si identifica un grande corpo, una morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio a livello di palato) esaltante e la salivazione è minima; la chiusura di bocca è leggermente amara con retrogusto con sapori a ribes neto e cacao (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino semistagionato

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità e alla chiusura amarognola del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente e alla secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino pulito e corretto, con un forte legame con il territorio: rispecchia la natura tannica, strutturata e dotata di potenziale alcolico del Sagrantino congiuntamente alle caratteristiche gusto-olfattive del vitigno stesso (grande varietà di aromi al naso e durevole persistenza aromatica intensa).



www.antonellisanmarco.it

CHIUSA DI PANNONE – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 15,5%
INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: prugne, ciliegie, fragole di bosco, carruba, fiori secchi, spezie dolci, caffè, carbone, gomma e goudron.

ESAME GUSTATIVO: una sensibile e viva nota tannica (astrigenza e nota amarognola) si mette in evidenza, per poi essere seguita dalla sensazione di morbidezza vellutata che si estende a tutto il palato; la struttura è così buona da far pensare a un completo equilibrio gustativo, dato che la secchezza alcolica, la sapidità (nota di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione sono tutte, più o meno, equiparate; la chiusura rilascia dei sapori di frutta di bosco (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliatelle al ragú di colombacci

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino con una sua storicità, che riempie con tanta qualità tutti i parametri degustativi, sorprendendo positivamente, sia a livello olfattivo che gustativo; lungo e persistente, pieno e completo, da classificare con più di 90 punti sui 100 disponibili.



www.antonellisanmarco.it

MOLINO DELL'ATTONE – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2018 15,5%
INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

ESAME OLFATTIVO: arancia, ciliegia, amarena, cannella, noce moscata, cioccolato, balsamico, tabacco, petali di rosa disidratati e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: tannini in evidenza, ma ben levigati; morbidezza estesa a tutto il palato, ma ancora in pieno sviluppo; struttura esuberante, nota alcolica forte e patente, sapidità e mineralità ancora in processo di completa realizzazione; la chiusura è chiaramente amarognola e rilascia dei sapori speziati e di frutta di bosco (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da invecchiamento

Parametri per l'invecchiamento:

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Sagrantino per l'invecchiamento

OPINIONE PERSONALE: un vino che bisogna poter aspettare ed saper invecchiare con cura in cantina, con l'obiettivo di farlo evolvere e migliorare con il tempo; possono attenderci solamente delle grate e piacevoli sorprese gustative.



www.antonellisanmarco.it

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2017 14,5%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN
MARCO S.S.**

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di color rosso rubino pieno e intenso; per quanto riguarda la consistenza, si presentano degli archi molto stretti, divisi da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da marmellata di more, marmellata di prugne, cioccolato dolce, tabacco dolce, caramello, amarena, uva passa, frutta cotta e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una dolcezza piacevole ed esuberante si impadronisce delle papille gustative che, a loro volta, sono allietate da una morbidezza (sensazione di equilibrio a livello di palato) che viene limitata solamente dalla nota alcolica (secchezza di bocca) e dalla nota astringente tipica del Sagrantino; la struttura é forte, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto di marmellata e cioccolato, e la persistenza aromatica intensa gira intorno a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: *Sachertorte* (torta Sacher)

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del cioccolato si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione dolce del cioccolato concorda con la dolcezza del vino
3. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino
5. La succulenza della torta serve da contrappeso alla nota astringente del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino che non ammette repliche: nemmeno la mente piú psiclabile e poco ponderata potrebbe affermare che questo vino non possa sempre che piacere; un residuo zuccherino importante, ma non stucchevole, lo rende ideale ad ogni tipo di palato, anche per quelli piú esigenti; la combinazione enogastronomica ideale é quella con un dolce a base di cioccolato, e nella fattispecie viene suggerito il dolce di cioccolato austriaco per eccellenza: la *Sachertorte*.