



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**AZIENDA AGRICOLA CANNETO – MONTEPULCIANO**

**19 LUGLIO 2023**







<https://www.canneto.com/>

**CALAMUS – TOSCANA IGT BIANCO**

**2022 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**

**MONTEPULCIANO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità giallo paglierino; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso, complesso e di buona qualità; si mettono in evidenza i seguenti aromi: litchi, pera, banana, scorza di limone, macedonia, nota vegetale, sedano, cioccolato bianco, vaniglia e fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** morbidezza, struttura e salivazione sono prontamente percepibili all'entrata in bocca; in seguito, si manifestano una minima sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e una nota alcolica non troppo invasiva; il finale di bocca rilascia un retrogusto con sapore a limone e la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 5/6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Orata al forno con patatine e pomodorini

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce del piatto si contrappone alla nota minerale 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 succulenza del piatto serve da contrappeso all'alcolicità del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un ventaglio di aromi all'esame olfattivo che non finisce di sorprendere grazie a un uvaggio vario e ben armonizzato; in bocca é equilibrato e corposo, con una bella struttura e una intensa salivazione che definiscono il vino come gastronomico.



<https://www.canneto.com/>

**ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC TOSCANA**

**2021 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**

**MONTEPULCIANO – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: nota vegetale, fragole, ciliegie, lampone, caffè, liquirizia, rosa di bosca e violetta.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza (equilibrio e armonia di bocca) è di notevole fattura, supportata da una struttura densa e ampia; la sensazione di sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è buona, come del resto anche la nota alcolica (secchezza di bocca); i tannini sono sufficientemente astringenti e amarognoli, la chiusura di bocca è chiaramente amaragnola e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tagliere di formaggi

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla leggera sensazione amaragnola al finale di bocca
4. La succulenza del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** vino per il bere quotidiano ed il consumo moderato in compagnia, che per la sua struttura, l'alcolicità e i tannini si presta molto bene per un tagliere di formaggi.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



<https://www.canneto.com/>

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA                      2017   14%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**  
**MONTEPULCIANO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granata; per ciò che conta la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, è il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** è quasi naturale, più che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: nota vegetale, prato, peperone verde, cassis, cioccolata, liquirizia, goudron, legno, tostatura e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** intensamente morbido su tutto il palato e con una nota alcolica molto equilibrata, tende a lasciar uno spazio gustativo per una contenuta astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e per una minima sensazione minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione è attiva e vivace e la struttura è leggera, ma presente; in chiusura è lascia un retrogusto con sapori di cassis e liquirizia (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa arriva fino a 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spezzatino al sugo con patate

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** vino fresco e tranquillo che si autoproclama come vino gastronomico; ideale per un secondo piatto di carne con lo scopo di controbilanciare e concordare tutti i parametri gustativi presenti.



<https://www.canneto.com/>

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA – RISERVA 2015 14,5%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**  
**MONTEPULCIANO – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso granato nel nucleo con riflessi di tonalità arancio; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare più di otto profumi descrittivi: frutta cotta, cioccolato dolce, vaniglia, caramello, sciroppo di frutta, spezie dolci, fichi secchi, uva passa e petali di rosa disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** una elegante nota alcolica, in collaborazione con la presenza di tannini nobili, asciuga completamente la bocca; la leggera mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) condivide con la abbondante morbidezza (sensazione di equilibrio a livello gustativo) e la poca salivazione nelle zone laterali della lingua, il resto del settore degustativo; la struttura è abbondante, ma non esuberante, la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un retrogusto di fichi secchi e uva passa (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tagliata alla rucola

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del sugo si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce dei tortelli serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare i tortelli di carne controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino da grande manifestazione, in grado di soddisfare tutti gli invitati, visto che si dirige verso il cosiddetto gusto internazionale con l'obiettivo di entrare nel settore di qualità dei vini ben evoluti e mantenuti.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://www.canneto.com/>

**CASINA DI DORO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**

**MONTEPULCIANO – ITALIA**

**2015 15%**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso granato pieno e carico, sia nel nucleo che sui bordi; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** caramella inglese, cera, candela, lanolina, buccia d'arancia, cioccolato dolce, carruba, noce, funghi, eucalipto, prezzemolo e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** morbido quanto basta e densamente tannico (astringente e amarognolo quanto basta); la mineralità é presente, però un po' inespressa, mentre la salivazione risulta essere semplice e contenuta da una pregevole nota alcolica; la struttura é superiore e la persistenza aromatica intensa oscilla fra 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Beccaccia con prosciutto e aglio

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La tendenza dolce della ricetta si oppone alla nota minerale del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino pulito al naso e quasi equilibrato in bocca che può essere apprezzato solo in degustazione o abbinato con un piatto della tradizione toscana come per esempio una ricetta di selvaggina da penna.



<https://www.canneto.com/>

**FILIPPONE IGT TOSCANA 2015 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**

**MONTEPULCIANO – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso granato nel nucleo e sui bordi del bicchiere; per quello che concerne la consistenza, il vino risulta essere consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: legno verde, corteccia, muschio, humus, fragole di bosco, mirtillo, lampone, funghi, eucalipto, mentolo, ciliegia sottospirito e pepe nero.

**ESAME GUSTATIVO:** una coinvolgente sensazione di morbidezza (equilibrio e armonia a livello di palato) è la sensazione dominante fin dal primo momento dell'entrata in bocca, poi viene spalleggiata da dei tannini nobile (astringenza a livello di gengive superiori e tendenza amarognola al finale di bocca), supportata da una gioviale mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) ed infine da una intensa struttura che rafforza tutto il compartimento degustativo; la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un retrogusto a ciliegie sottospirito e la persistenza aromatica intensa si aggira fra gli 8 e i 9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cinghiale in umido con olive nere

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza della preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La tendenza dolce della ricetta si oppone alla nota minerale del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino buono e piacevole che può servire come vino da meditazione o andare in abbinamento con una ricetta di selvaggina da pelo; si tratta, di fatto, di un vino che fa di tutto per piacere al degustatore, nel senso che non è scontroso, non è spigoloso, e risulta gradevole anche a chi comunemente non consuma vino.

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***



<https://www.canneto.com/>

**IL MUFFATO – TOSCANA IGT 2020 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL VITICOLTORE AZ. AGRICOLA CANNETO**

**MONTEPULCIANO – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato con riflessi di tonalità giallo paglierino e per ciò che conta la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identificano un notevole numero di profumi) e pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi olfattivi che compongono il bouquet sono i seguenti: datteri, banana, zafferano, chirimoya, crema pasticcera, panna e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza di bocca come primo parametro percepito che viene supportato da una buona nota alcolica (secchezza di bocca) ed accompagnato da una lodevole morbidezza (senso di vellutato equilibrio esteso a tutto il palato); la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) non è pienamente rappresentata e la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) viene fuori in un secondo momento; la chiusura di bocca rilascia i sapori di datteri e chirimoya (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cheesecake

**Parametri della combinazione:**

1. Il bouquet olfattivo del dessert si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione dolce della torta concorda con la dolcezza del vino
3. La pastosità della torta contrarresta la 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 da fine pasto che accomoda tutti i gusti e tutti i palati: può essere classificato come polivalente, nel senso che si può incamminare verso le seguenti 3 combinazioni:

1. Concordanza enogastronomica con cheesecake
2. Contrapposizione enogastronomica con formaggio erborinato
3. Vino da meditazione

***N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.***