



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

AZIENDA AGRICOLA SCACCIADIAVOLI – MONTEFALCO

28 LUGLIO 2023





<https://www.cantinasacchiadiavoli.it/>

VINO SPUMANTE BRUT – METODO CLASSICO 2021 13%
ELABORATO DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.
MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: crosta di pane, lievito, sapone, miele di acacia, burro fresco, mela, pera, susine e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una sensazione di morbidezza si accompagna con un equilibrio di bocca che rilascia una piacevole sensazione di vellutato; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) tende a bilanciare la salivazione e l'alcolicità; la struttura è lieve e poco entrante, e la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Aperitivo

Parametri per l'aperitivo:

1. Buona salivazione (invita alla conversazione)
2. Leggera alcolicità (stimola l'appetito)
3. Lieve struttura di bocca (non appesantisce le papille gustative)
4. Persistenza aromatica non superiore a 4-5 secondi (presente quanto basta)

OPINIONE PERSONALE: un metodo classico immediato ed equilibrato che mette in rilievo la sua morbidezza di bocca dando un equilibrio consolidato e rassodato allo spumante; la scelta è libera e personale: aperitivo per rifarsi a un classico o combinazione con sushi per essere innovativi.



<https://www.cantinasacciaiavoli.it/>

ROSÉ VINO SPUMANTE BRUT – METODO CLASSICO 13%
ELABORATO DA AZ. AGR. SCACCIA DIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.
MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore salmone rosato con riflessi di tonalità fragola; per quanto riguarda le bollicine, che sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: pompelmo rosa, buccia di limone, lampone, lievito, biscotto, castagna e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) insieme alla nota alcolica (secchezza di bocca) sono le prime due sensazioni che si percepiscono; in un secondo momento, appaiono la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) e la morbidezza (vellutato equilibrio di bocca); la struttura si fa sentire senza stancare troppo la lingua, la chiusura è leggermente amara con un retrogusto agrumato e la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio fresco

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succurlenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica 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 metodo classico con tanta mineralità, che potrebbe servire per la conversazione tra amici, ma, allo stesso tempo, autodefinirsi come vino gastronomico in abbinamento con un formaggio fresco.



<https://www.cantinascacciavioli.it/>

MONTEFALCO DOC – GRECHETTO 2022 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo paglierino scarico con riflessi di tonalità argentea e consistente.

ESAME OLFATTIVO: albicocca, pesca bianca, banana, chirimoya, margherita, fiori di campo, vaniglia, crema fresca e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza di bocca) é scortata da una struttura (peso del vino a livello di palato) ed ambedue sono bilanciate da una morbidezza (equilibrio vellutato di bocca) piuttosto abbondante; sia la nota minerale che la salivazione non sono molto presenti e si percepiscono solo in un secondo momento; la chiusura é leggermente amarognola con un sapore a pesca bianca e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Fiori di zucca fritti con formaggio caprino

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica 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 *entry-level wine*, fresco e leggero, non aggressivo che permette di essere suggerito come aperitivo, anche se la sua migliore rappresentazione enogastronomica sarebbe in combinazione con una ricetta saporita, ma non troppo strutturata.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

MONTEFALCO DOC – BIANCO 2020 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo paglierino pieno e consistente nel momento dell'avvinamento del bicchiere.

ESAME OLFATTIVO: albicocca, pesca bianca, chirimoya, camomilla, ginestra, cioccolato bianco, mandorle, pinoli, vaniglia, crema fresca e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: morbidezza ed equilibrio sono i parametri fondanti dell'analisi degustativa e nell'attimo che sembrano sfociare verso una stucchevolezza di bocca, vengono prontamente frenati dalla alcolicità (secchezza di bocca); la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione nelle zone laterali della lingua si dimostrano presenti, ma poco determinanti; la struttura ha un peso non indifferente, la chiusura é leggermente amarognola con un retrogusto a pesca e albicocca, e la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Risotto ai frutti di mare

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succurlenza della preparazione alimentare si oppone alla 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 struttura che bisogna combinare con una ricetta di qualità, in grado di armonizzare i parametri gustativi del prodotto enologico e esaltare l'abbinamento cibo-vino.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

MONTEFALCO DOC – ROSSO 2020 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: ciliegia, mora, mirtilli, legno, nota di macelleria, peperoncino rosso, cioccolato dolce, humus, corteccia d'albero e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento si percepiscono la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato), poi quasi subito viene fuori una nota tannica rappresentata da astringenza a livello di gengive superiore e da un leggero sapore amaro al finale di bocca; la salivazione è ridotta, il vino è ben strutturato, ma non troppo morbido, il retrogusto rilascia note di ciliegia e more (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Antipasto misto (affettati e formaggi)

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino rosso giovane che può reggere tranquillamente l'invecchiamento, ma si può considerare anche un vino dal consumo quotidiano, facile da bere e con una eccellente e intrigante nota minerale.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2017 15,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.

MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granatai; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con 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: amarena, ciliegia marasca, fiori d'arancio, mora selvatica, legno, note vegetali, terra di bosco, noci, liquirizia, pepe nero, petali di rosa disidratati e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una grande struttura (peso del vino a livello di palato) domina la prima parte della degustazione contemporaneamente alla secchezza alcolica; l'astringenza tannica a livello di gengive superiori e la nota minerale (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) caratterizzano maggiormente l'esame gustativo; la morbidezza del vino (bilanciato equilibrio di bocca) deve ancora svilupparsi pienamente e la chiusura di bocca è amaricante con un retrogusto a sapore di amarena e ciliegia marasca; la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale in umido

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un grande vino che marca uno spazio proprio nel settore dei grandi vini rossi; appassiona ed entusiasma come pochi altri vini e se poi lo combiniamo con la giusta ricetta, il risultato finale è una vittoria dichiarata ed indiscutibile.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG 2018 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.
MONTEFALCO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di color rubino nel nucleo con tonalità di granata chiaro nei bordi; per quello che concerne la consistenza, nel momento dell'avvinamento nel bicchiere, il vino si dimostra consistente con archi stretti e gocce che scendono piuttosto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il ventaglio di aromi descrittivi si compone con i seguenti profumi: fichi rossi secchi, datteri rossi, cenere, legno tostato, cioccolato dolce, arancia, frutta cotta, fiori d'arancio, amarena e nota balsamica.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza di bocca domina su tutte le altre sensazioni, anche se il parametro gustativo della nota alcolica (secchezza di bocca estesa a tutto il palato) non è assolutamente da sottovalutare; la notevole morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio), fa passare in secondo piano la salivazione e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la nota astringente del tannino è ben piazzata, ma, allo stesso tempo, ben contenuta; la chiusura di bocca è leggermente amara con un retrogusto di frutta cotta e cioccolato dolce, e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cioccolato fondente (51% cacao)

Parametri della combinazione:

1. La dolcezza della ricetta si neutralizza con la dolcezza del vino
2. La succulenza del preparato alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
5. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla mineralità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un ventaglio di aromi al naso esteso ed amplificato che si rinnova continuamente; in bocca si identifica un ottimo equilibrio tra dolcezza e sensazione tannica che permette di apprezzare a fondo tutti i parametri gustativi; la combinazione con un cioccolato è pressoché perfetta.