



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

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

---

**AZIENDA AGRICOLA VALDANGIUS – MONTEFALCO**

**28 LUGLIO 2023**





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

**CAMPO DE PICO – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO      2022    13,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo dorato scarico con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, mette in evidenza i seguenti aromi: mela, pera, banana, chirimoya, vaniglia, note vegetali, margherite e girasoli.

**ESAME GUSTATIVO:** agli inizi la struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) e la secchezza alcolica sono i parametri piú facilmente identificabili, ciò nonostante, non tardano a venire fuori anche la morbidezza (bilanciato equilibrio a livello di bocca), la lieve mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la poca salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura è leggermente amarognola con sapori di frutta bianca (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spaghetti allo scoglio

**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 vino che si può degustare ora, ma si può anche affinare in cantina; nel caso dell'abbinamento cibo-vino, si sposa molto bene con un primo piatto di pesce, ma se vogliamo aspettare ad aprire la bottiglia, con l'affinamento, può solo migliorare e dare il meglio di se stesso.



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

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

---



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

**FILIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO      2020   13,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono) e complesso (si percepisce un buon numero di profumi, in un tempo, piú o meno, determinato), pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi odorosi che compongono il bouquet sono i seguenti: pesca gialla, mela, banana, zagara, crema fresca, zafferano, camomilla, foglie di té, salvia, cioccolato bianco, cedro e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) é accompagnata da una struttura (peso del vino a livello di palato) che da un lato si appoggia su una discreta nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre dall'altro si rilassa con una salivazione (zone laterali della lingua) piuttosto interessante; la morbidezza (bilanciato equilibrio di bocca) non é abbondante, la chiusura è leggermente amarognola con un retrogusto a pesca gialla (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Calamari alla griglia al limone

**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 vino bello corposo e con prospettive di invecchiamento interessanti, dove il passaggio in legno non é invasivo visto che é ben integrato (suscita ricordi di Chablis); sicuramente da abbinare con un secondo piatto di pesce per poter sfruttare alla perfezione questa combinazione enogastronomica.



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

**PIPPINELLO – MONTEFALCO ROSSO DOC                      2018    15%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**  
**MONTEFALCO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** pepe nero, fragole di bosco, ciliegie, amarena, prugne, rosmarino, maggiorana e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** una interessante struttura di bocca, insieme ad una grande mineralità al palato, caratterizzano la prima parte dell'entrata in bocca, poi l'astringenza tannica si alterna con una viva e combattiva sensazione alcolica; la chiusura di bocca ha una tendenza amarognola con un sapore a pepe nero e prugna, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino stagionato

**Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
2. La tendenza dolce della preparazione alimentare serve da contrappeso alla nota minerale del vino
3. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Montefalco Rosso più strutturato e corposo, che ha bisogno di un abbinamento gastronomico importante; in questo momento, il vino è molto competitivo e guarda al futuro, dove, con la giusta attesa, potrebbe arrivare ad essere più fresco e pronto.



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

**MONTEFALCO DOC – ROSSO RISERVA 2018 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**



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

**ESAME OLFATTIVO:** pepe bianco, liquirizia, rabarbaro, uva passa, carruba, funghi, tartufi, caffè, goudron, cacao e nota di macelleria.

**ESAME GUSTATIVO:** astringenza tannica e sapore amarognolo al finale della bocca sono le sensazioni predominanti che lasciano in secondo piano la leggera salivazione suscitata nelle zone laterali della lingua e la buona struttura dimostrata dal corpo del vino a livello di palato; la secchezza alcolica quasi si fonde con l'astringenza tannica, mentre la sapidità si integra magistralmente con la sensazione di equilibrio dettata dalla morbidezza; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Barbecue

**Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
2. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
3. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino ambivalente con un grande tannino che richiede due cose basilari per l'esaltazione del suo gusto: una esige tempo e pazienza (la cantina per invecchiare), mentre l'altra consiste nell'immediatezza di una griglia per il barbecue, e la relativa combinazione enogastronomica vino-carne.



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

**FORTUNATO – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG      2016   15%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**  
**MONTEFALCO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** cioccolato dolce, odori fumosi, caffè, sciroppo medico, biscotto, balsamico, bergamotto, uva passa, frutto cotta, fichi secchi e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una morbidezza di bocca che avvicina molto ad un equilibrio gustativo generalizzato; i tannini sono nobili, vale a dire levigati e contenuti, così come la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione sono leggeri e fluttuanti; la chiusura di bocca lascia un retrogusto di frutta cotta, fichi secchi, cioccolato e sciroppo (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Vino da meditazione

**Parametri per la meditazione:**

1. Grande morbidezza di bocca
2. Rilassata sensazione alcolica
3. Presenza di tannini nobili
4. Buona persistenza aromatica intensa

**OPINIONE PERSONALE:** un tannino disteso, con tanta frutta in chiusura di bocca, che si presta bene alla meditazione: genera un ricordo di Amarone per la morbidezza e un'analogia di balsamico con un bolgherese; in altre parole, trattasi di un vino che rientra nel gruppo dei rossi di grande qualità, con una relazione qualità-prezzo veramente interessante.



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

**ANGELINA – MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG      2018   14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore rosso rubino con riflessi cromatici di tonalità granata e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** una fantastica intensità (aromi che sono percepiti e rimangono) e una variegata complessità (un bouquet ampio e diversificato) permettono la identificazione dei seguenti aromi: goudron, liquirizia, cioccolato fondente, marmellata di mirtilli, ribes nero, amarena, fichi rossi secchi, rabarbaro, guscio di noce, tartufo negro, chiodi di garofano e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza è il parametro gustativo predominante, invece la morbidezza è certamente quello più esteso a livello di palato; la secchezza alcolica si alterna con la nota minerale-sapida generando una discreta sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua; la sensazione dell'astringenza tannica è piacevolmente vibrante, mentre la salivazione è minima; la struttura è grandiosa, la chiusura è dolce con cioccolato e marmellata, e la persistenza aromatica intensa giunge fino a 9-10 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Sagrantelle (dolce tipico umbro)

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che al naso non finisce mai, con aromi netti, chiari e limpidi, e in bocca è così equilibrato e bilanciato da avvicinarsi tantissimo al cosiddetto gusto internazionale; un vino perfetto, sia da degustare adesso che da invecchiare in cantina: l'abbinamento ideale è con i dolci tipici umbri, ovvero le riconosciute sagrantelle. Una esperienza unica e sicuramente da ripetere!