



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

BINDELLA – TENUTA VALLOCAIA – MONTEPULCIANO

18 LUGLIO 2023




Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



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

GEMELLA TOSCANA IGT ROSATO – TENUTA VALLOCAIA 2022 13,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosa tenue.

ESAME OLFATTIVO: fragoline, ciliegie, nota minerale, nota vegetale e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione di morbidezza, sotto forma di equilibrio vellutato, si alterna con la secchezza alcolica e con la salivazione espressa nelle zone laterali della lingua; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) é abbastanza buona, la chiusura è leggermente amarognola con sapore agrumato di arancia, e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 4-5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecchina di maiale alla griglia

Parametri della combinazione:

1. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
2. La tendenza dolce della carne serve da contrappeso alla nota minerale e alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
3. La succulenza che si genera al masticare la carne di maiale 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: un rosato più consistente che può essere considerato come un discreto vino gastronomico per mineralità, salivazione e alcolicità; da suggerire in degustazione e in abbinamento con cibo durante le stagioni di passaggio (primavera e autunno) dove non fa mai ne troppo caldo ne troppo freddo.



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

FOSSOLUPAIO – ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA 2020 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino non intenso; 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 fino a sette profumi descrittivi: fragole di bosco, mirtillo, ribes, pepe nero, note minerali, maggiorana e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una grande e intensa alcolicità che si complementa con una morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio), fino a lasciare parte dello spazio degustativo a una lieve salivazione ed una leggera nota tannica (astringenza e nota amara); la chiusura di bocca è amarognola con un sapore di pepe nero con marmellata di frutti rossi, (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino semistagionato

Parametri della combinazione:

1. La succulenza che si genera al masticare il formaggio controbilancia la secchezza alcolica del vino
2. La pastosità che si manifesta al masticare il formaggio contrarresta la salivazione del vino
3. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
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 vino di grande bevibilità, per il consumo giornaliero, durante il pranzo o la cena, a seconda dei gusti o delle esigenze del degustatore.

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



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

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA 2019 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, dimostra subito una buona qualità olfattiva, sprigionando i seguenti aromi descrittivi: mirtillo, ribes, prugna, amarena, noce, cacao, pepe nero, fiori d'arancio e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: grande struttura (peso del vino a livello di palato) e buona alcolicità (secchezza di bocca); morbido e vellutato che vuole essere quasi equilibrato, fino dalla prima entrata in bocca, con dei tannini levigati che esprimono poca astringenza e una leggera nota amarognola; la chiusura di bocca si dimostra lievemente amara, con un aroma di retrogusto a frutta di bosco, e la persistenza aromatica intensa di circa 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Filetto con funghi porcini

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 succulenza del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
4. La tendenza dolce della carne serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino polivalente, nel senso che si può suggerire con un formaggio pecorino, una carne rossa o semplicemente per conversare; nella fattispecie, il vino è contundente e parallelamente equilibrato che si può bere solo o abbinare con un bel filetto di manzo.

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.bindella.it/>

I QUADRI – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA 2020 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere 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 ad identificare i seguenti profumi descrittivi: lamponi, melograno, arancia, frutta cotta, funghi, rosmarino, peperoncino e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: da un lato, una morbidezza di lodevole valore si appoggia a una struttura di medio impatto, mentre dall'altro lato, una lieve astringenza tannica viene in parte contrarrestata da una leggera salivazione; l'alcolicità (secchezza di bocca) e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) appaiono solamente in un secondo momento; la chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapore a lamponi (pregevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pici con cinta senese

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: la morbidezza come punto di forza e la chiusura come segno di eleganza denotano la eccellente qualità del vino; l'indicazione principale sarebbe quella di conversare e sfruttare del valore aggiunto del prodotto enologico, ma se proprio si vuol fare una combinazione enogastronomica, l'invito è quello di abbinare il vino con un piatto di pici con cinta senese.

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



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

VALLOCAIA RISERVA – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA
TENUTA VALLOCAIA 2019 15%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granata; 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: frutti di bosco, carruba, frutta cotta, humus, foglie di bosco, funghi, vaniglia, pepe rosa, legno, cera, medicinale e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una notevole struttura (peso del vino a livello di bocca) avvolge tutto il palato e una importante morbidezza (vellutato equilibrio a livello di palato) giocano i ruoli principali in una prima analisi gustativa; la salivazione e la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) partecipano alle sensazioni di bocca apportando una parte significativa all'esame gustativo, e sul finale i tannini si dimostrano più astringenti che di sensazione amara; la chiusura è chiaramente amarognola con un sapore a frutti di bosco (buona corrispondenza con l'esame olfattivo) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da invecchiamento

OPINIONE PERSONALE: un vino ambivalente: per i degustatori appassionati bisogna invecchiarlo per tirarne fuori il meglio, mentre per i bevitori entusiasti, si va a tavola e si combina con una bistecca alla fiorentina; una scelta non troppo difficile dato che il risultato sarà di sicuro successo in ambedue i casi.

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



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

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO – OCCHIO DI PERNICE DOC TOSCANA

TENUTA VALLOCAIA – DOLCE SINFONIA 2015 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA BINDELLA SRL – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: vino limpido, di color topazio con riflessi di tonalità bronzo, e con una grande consistenza, rappresentata da archi stretti separati da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il ventaglio di aromi presente nell'analisi olfattiva è costituito da miele, crema pasticceria, marmellata di albicocca, noce, datteri, carruba, melassa, tostatura, legno, corbezzolo, cedro candito e scorza di limone.

ESAME GUSTATIVO: dolcezza e morbidezza sono le prime sensazioni che si percepiscono ed in parte sono frenate da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua che riesce, a sua volta, ad esaltare anche la nota minerale (leggero pizzicore nella parte dorsale della lingua); la chiusura di bocca è chiaramente dolce con un sapore finale a miele, crema, albicocca e datteri (perfetta corrispondenza con il naso); la persistenza aromatica intensa oscilla tra 8 e 9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino perfetto in bocca: equilibrio, intensità e completa fusione di tutti i parametri gustativi; entusiasmante al naso, con nuovi aromi che escono continuamente, a sorpresa e con piacere; seguendo una falsariga più tecnica e meno romantica, si può tranquillamente affermare che il residuo zuccherino e la spalla acida si neutralizzano a vicenda, incrementando il livello qualitativo del Vin Santo.