



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

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

## **CANTINA FRATELLI PARDI – MONTEFALCO**

**26 LUGLIO 2023**





[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**MONTEFALCO GRECHETTO DOC                      2022 14%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** mandorla, banana, noce di cocco, timo, maggiorana, fiori selvatici e stella alpina.

**ESAME GUSTATIVO:** una bella sensazione di secchezza alcolica si fortifica con una struttura di bocca intensa ed estesa a tutto il palato, fino a che non viene limitata da una bilanciata salivazione proveniente dalle zone laterali della lingua; la chiusura é leggermente amarognola con un retrogusto a mandorla e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Coniglio con i ceci

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La pastosità del piatto controbilancia la salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta 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 interessante al naso e strutturato in bocca che si autodefinisce come vino gastronomico per zuppe di legumi o carni bianchi in generale.



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO                      2022 14%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** mela, pera, mango, fichi bianchi secchi, camomilla, fogli di té, arachidi, cioccolato bianco, pasticceria dolce, biscotti e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** una bella sensazione di morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio su tutto il palato) viene spalleggiata da una intensa acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); la secchezza alcolica si esprime con tutta la sua pienezza essendo, in parte supportata da una buona struttura (peso del vino a livello di bocca); la chiusura di bocca é leggermente amara con sapore a camomilla e foglie di té (perfetta corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Minestra di lenticchie

**Parametri della combinazione:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un vino leggero e fresco, ma molto aromatico al naso e con un grande equilibrio di bocca, dettato da una eccellente morbidezza a livello di palato; godibile come aperitivo, anche se può trasformarsi tranquillamente in un vino gastronomico che richiede una zuppa tipica della tradizione culinaria del posto.



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**MONTEFALCO DOC ROSSO      2021 14,5%**  
**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**  
**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; rispetto al parametro della consistenza, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é quasi naturale, piú che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: fragola di bosco, lampone, mandarino, melograno, funghi, foglie di bosco, eucalipto, e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la entusiasmante nota alcolica (secchezza di bocca) tende a lasciar uno spazio gustativo per una evidente astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e per una lieve sensazione minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la struttura di bocca del vino é chiaramente forte e robusta, mentre la salivazione é piuttosto ridotta; la chiusura di bocca é leggermente amarognola e rilascia un retrogusto con sapori a lampone e mandarino (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Gnocchi al sugo d'oca

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralitá 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 per il momento, ma anche da tutti i giorni, in un pasto quotidiano che richiede un piatto preparato con tutti i crismi per controbilanciare, principalmente, le sensazioni tanniche (astringenza e nota amarognola) che si sono manifestate all'esame gustativo.



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**MONTEFALCO DOC ROSSO RISERVA 2020 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; rispetto al parametro della consistenza, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é quasi naturale, piú che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: pepe bianco, salvia, funghi, tartufi, barbabietole rosse, carruba, mirtillo, melograno e petali di rosa disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** intensamente alcolico con una secchezza di bocca che si estende a tutto il palato, mette in evidenza una interessante astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e una struttura di bocca (peso del vino) forte e decisa; la sapidità é presente quanto basta, la salivazione sparisce quasi subito e la chiusura di bocca é leggermente amara con un retrogusto a mirtillo e melograno (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Involtini di carne

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralitá 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 chiaramente gastronomico, che cattura l'attenzione del degustatore per i suoi aromi olfattivi, ma quando si arriva all'esame gustativo, il vino dimostra la sua qualità con piú struttura e piú parametri gustativi, che richiedono una combinazione con una ricetta di carne.



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG      2019 15,5%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con 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 i seguenti profumi descrittivi: menta, eucalipto, arancia, marmellata di fragole, caramello, cioccolato fondente, spezie dolci e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica tende a limitare la salivazione nelle zone laterali della lingua, ed il tutto viene sostenuto da una gradevole struttura a livello di bocca; una notevole astringenza a livello gengivale e una tendenza amarognola al finale, denotano la presenza dei tannini; la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) é breve, la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapore a fragole e arancia, e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Agnello al forno

**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
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 strutturato, robusto e corpulento che entra nel settore dei vini ambivalenti: o si invecchia in cantina (8-9 anni dalla produzione) per affinarlo, migliorarlo ed esaltarlo, o si consuma con un piatto competitivo e contundente per un ricercato equilibrio enogastronomico.

  
**Guglielmo Rocchiccioli**  
Sommelier

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

---



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**SACRANTINO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG      2019 14,5%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE CANTINA FRATELLI PARDI 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:** nota di macelleria, pelle di animale, rosa di bosco, legno, frutta cotta, mallo di noce, funghi, spezie dolci e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono alcolicità (secchezza alcolica) e grande morbidezza di bocca (vellutato equilibrio) spalleggiata dall'astringenza tannica; il vino é molto ben strutturato, ma senza troppo supporto minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e salivare (salivazione nelle zone laterali della lingua); la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a frutta cotta e funghi (buona corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spezzatino di cinghiale

**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 gastronomico, con una eccellente struttura di bocca e un equilibrio al palato che non si dimentica con facilitá; per l'abbinamento cibo-vino, viene subito alla mente un piatto di cacciagione da pelo, con l'obiettivo di poter controbilanciare e concordare tutti i parametri gustativi riscontrati nel vino.



[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)

**MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG**

**2018 13%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** colore rosso rubino pieno e intenso.

**ESAME OLFATTIVO:** l'aroma dominante è quello della marmellata di more seguito da marmellata di prugne, frutta cotta, cioccolato dolce, caramello, spezie dolci, biscotto, balsamico, vaniglia, liquirizia, eucalipto e fiori rossi disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza di bocca è la sensazione predominante insieme alla nota alcolica e alla morbidezza (sensazione vellutata estesa a tutto il palato); la struttura (peso del vino a livello di bocca) è densa ed avvolgente, i tannini sono discretamente astringenti e la chiusura è dolce con retrogusto a sapore di marmellata di more, cioccolato dolce e caramello (perfetta corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino è di circa 8/9 secondi.

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

**Parametri per la meditazione:**

1. Grande dolcezza di bocca
2. Intensa e complessa sensazione alcolica
3. Diffusa e spaziosa morbidezza di bocca
4. Buona persistenza aromatica intensa

**OPINIONE PERSONALE:** un vino pregevole al naso, con un portfolio di descrittori aromatici che non finisce mai, per poi passare in bocca dove si riuniscono, la dolcezza con il tocco di astringenza del tannino, la secchezza alcolica con la morbidezza, e la struttura assurge a filo conduttore di tutta la degustazione: non ci resta che bere e meditare ...