



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

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

## **CANTINA FUCCELLI – MONTEFALCO**

**24 LUGLIO 2023**





<https://cantinafucelli.it/it/home>

TREBBIANO SPOLETINO DOC      2021    14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCELLI PAOLO

MONTEFALCO - ITALIA

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo dorato.

**ESAME OLFATTIVO:** pera, mela, chirimoya, limone, cedro, foglie di té, camomilla, sapone, talco, note vegetali, timo, maggiorana e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) è il parametro dominante, in parte contenuto e limitato sia dalla secchezza alcolica che dalla struttura di bocca (peso del vino a livello di bocca); la mineralità è chiaramente di buon livello, la chiusura di bocca è lievemente amarognola e con di frutta bianca, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bruschetta di pomodoro

**Parametri combinazione cibo-vino:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un vino interessante al naso e sorprendente in bocca; risulta bevibile in diversi momenti di una riunione conviviale: dall'aperitivo alla bruschetta e persino con un antipasto a base di pesce.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

GRECHETTO DOC 2020 14,5%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCCELLI PAOLO

MONTEFALCO – ITALIA

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mandorla, nocciola, tostatura, pompelmo, miele, burro di cacao, melone verde, noce di cocco, foglie di pomodoro e potpourri di fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** una grande morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) supportata da una secchezza alcolica non indifferente; la nota minerale (sensazione di pizzicore sulla parte dorsale della lingua) si sviluppa parallelamente alla salivazione nelle zone laterali della lingua e la struttura (peso del vino a livello di palato) non é esuberante; la chiusura di bocca é minimamente amarognola e rilascia sapori di mandorla e nocciola, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Braciola di maiale

**Parametri combinazione cibo-vino:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** un vino piacevole sia al naso che in bocca; risulta strutturato a tal punto che ha bisogno di una ricetta abbastanza corposa, con il fine di esaltare il vino, la preparazione alimentare e la combinazione enogastronomica.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

TREBBIANO SPOLETINO DOC      2020   15%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCCELLI PAOLO

MONTEFALCO – ITALIA

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

**ESAME OLFATTIVO:** ciliegia, amarena, ribes nero, mirtillo, melograno, carruba, liquirizia, vaniglia, menta, cioccolato, caffè, funghi, foglie di bosco e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la prima sensazione è la struttura di bocca accompagnata dalla morbidezza (vellutato equilibrio a livello di palato); una interessante sapidità (pizzicore nella parte centrale della lingua) si alterna con dei tannini quasi equilibrati (astringenza nella noce ed un leggero sapore amarognolo al finale di bocca); la secchezza alcolica si estende amabilmente a quasi tutto il palato, la chiusura rilascia un retrogusto ad amarena e caffè (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino Stagionato

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale 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:** si tratta di un vino dotato di un bel ventaglio aromatico all'esame olfattivo e di una grande struttura in bocca; l'equilibrio, tra la sensazione minerale e la nota tannica, risulta di pregevole fattura, e per quanto riguarda il consumo del vino, si può definire come vino ambivalente, ossia valido per la degustazione in questo stesso momento, ma parimenti riconosciuto efficace e produttivo per un invecchiamento in cantina.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 15%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO - ITALIA**



**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mirtillo, prugna, mora, carruba, fichi secchi, frutta cotta, oregano, basilico, funghi, cioccolato, legno, pepe nero, balsamico e vaniglia.

**ESAME GUSTATIVO:** la struttura è esorbitante insieme ad una eccellente sensazione alcolica ed una nota sapida di tutto rispetto; la salivazione è minima, mentre il tannino dimostra avere un grande potere di astringenza (secchezza delle gengive superiori) e una soffusa nota amarognola al finale; la chiusura rilascia un retrogusto con sapore a pepe nero e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 8/9 secondi.

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

**Parametri per l'invecchiamento:**

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Sagrantino per l'invecchiamento

**OPINIONE PERSONALE:** é raro trovare vini cosí puliti al naso, ma il maggior pregio di questo prodotto enologico é che non risulta facile conseguire un grande vino, ma quando questo vino é da grande invecchiamento, non resta altro che fare i complimenti agli appassionati ed entusiasti produttori del suddetto vino.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

**SAGRANTINO PASSITO DOCG      2018   14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO - ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso e molto consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** amarena, ribes nero, prugna, uva passa, carruba, ciliegia sottospirito, fichi secchi, mallo di noce, gomma, caramello, cioccolato dolce, nota balsamica, sciroppo medico, *goudron* e petali di rosa disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza primeggia insieme alla morbidezza (vellutato equilibrio di bocca) e la struttura è facilmente identificabile per la sua abbondante presenza, consegnando un generale equilibrio a livello gustativo; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) si prende per mano con la pienezza alcolica espressa in una secchezza che si estende a tutta la bocca, mentre la non eccessiva salivazione limita ragionevolmente la presenza dell'astringenza tannica; la persistenza aromatica intensa è di 9/10 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tozzetti al cacao e mandorle

**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 eccezionale vino dolce che impressiona nel momento della degustazione e si farà ricordare nei tempi a divenire; un naso con un portfolio ampio di aromi e una bocca equilibrata e lunga, ti accompagnano durante tutto l'esercizio gustativo, e ne garantiscono la straordinaria qualità.