



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

CAPPELLASANTANDREA - SAN GIMIGNANO





www.cappellasantandrea.it

CLARASTELLA – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. 2021 13%
VINO BIOLOGICO – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPPELLASANTANDREA SAS DI
FLAVIA DEL SETA e C. SOC. AGR. – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo paglierino con riflessi di tonalità argento.

ESAME OLFATTIVO: ananas, vaniglia, menta, maggiorana, salvia, mineralità, erba, prato, mandorle, nocciolo e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: una lieve nota alcolica (sensazione di secchezza estesa a tutto il palato) viene in parte frenata da una buona acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è supportata da una struttura di bocca abbastanza competitiva; la chiusura leggermente amarognola con un retrogusto a mandorla e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 5-6 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 5-6 secondi (presente quanto basta)

OPINIONE PERSONALE: un vino base che ha tutte le caratteristiche tipiche della Vernaccia di San Gimignano e che si mette in evidenza per una spiccata mineralità e una struttura di bocca niente male.


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cappellasantandrea.it

RIALTO – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. 2019 13,5%

**VINO BIOLOGICO – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPPELLASANTANDREA SAS DI
FLAVIA DEL SETA e C. SOC. AGR. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo dorato con riflessi giallo paglierino.

ESAME OLFATTIVO: olive verdi, rosmarino, ginepro, pesca, pompelmo, anice stellato, nocciole tostate, burro salato e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una bella sensazione di morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio su tutto il palato) si accompagna con una grande struttura di bocca, capace di generare un leggero e piacevole addormentamento della lingua; la secchezza alcolica si bilancia con la salivazione, la mineralità é rappresentata in modo consistente e la chiusura é leggermente amarognola; la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Linguine al pesce spada

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della pasta 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 nota minerale del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino complesso e corposo che rimane piú a lungo in bocca con la sua nota minerale di fondo: ampio al palato e rotondo in bocca, si presta molto bene per un abbinamento con un primo piatto di mare.

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.



www.cappellasantandrea.it

PRIMA LUCE RISERVA – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G. 2019 13,5%
VINO BIOLOGICO – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPPELLASANTANDREA SAS DI
FLAVIA DEL SETA e C. SOC. AGR. – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo dorato con sfumature di tonalità ambra.

ESAME OLFATTIVO: olive verdi, incenso, albicocca, maggiorana, rosmarino, salvia, burro, nespole, marmellata di susine gialle, nota eterea 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 nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) riflette la sua posizione privilegiata nel panorama degustativo, la secchezza alcolica gioca la sua parte e, con una certa sorpresa, si riscontra un po' di astringenza a livello di gengive superiori; la chiusura di bocca é leggermente amara con sapore a mandorla e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Orata con olive taggiasche e pomodori Pachino

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino, con tanta mineralità e un'amplia morbidezza, che altro non può destare che piacere e gradevolezza, dato che al degustarlo é come se si ricevesse un intenso e caloroso abbraccio.

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.


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cappellasantandrea.it

ARCIDUCA – CHIANTI COLLI SENESI D.O.C.G. 2019 13,5%

**VINO BIOLOGICO – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPPELLASANTANDREA SAS DI
FLAVIA DEL SETA e C. SOC. AGR. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino scarico con riflessi violacei; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, corteccia d'albero, muschio, humus, terra di bosco, cuoio, caramello, carruba, prato, edera e rose di bosco.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione alcolica (secchezza di bocca) e la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) sono i parametri gustativi che si captano quasi subito; l'astringenza tannica é in parte frenata dalla salivazione che si genera nelle zone laterali della bocca, mentre la buona struttura di bocca ti conduce alla chiusura di bocca che é leggermente amarognola; la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pollo alla cacciatora

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: vino leggero, fresco e fruibile: all'esame visivo é quasi trasparente, al naso propone un bouquet olfattivo tipico e caratteristico ed in bocca risulta essere di facile beva, sia per una conversazione che per una combinazione enogastronomica.


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cappellasantandrea.it

SERRETO – TOSCANA IGT ROSSO

2018 13,5%

**VINO BIOLOGICO – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA CAPPELLASANTANDREA SAS DI
FLAVIA DEL SETA e C. SOC. AGR. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quello che riguarda la consistenza, nel momento dell'avvinamento del vino nel bicchiere, il vino si dimostra consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: marmellata di more, ciliegia, lampone, amarena, torrefazione, caffè, ligirizia, goudron, cioccolato dolce, menta, noce moscata e petali di rosa disidratati.

ESAME GUSTATIVO: morbidezza, mineralità e salivazione sono i tre parametri degustativi preponderanti all'entrata in bocca, poi quasi nell'immediato si presentano i tannini con astringenza e tendenza amara al finale di bocca, la secchezza alcolica e la struttura di bocca abbastanza forte e corposa; il retrogusto rilascia un sapore a caffè e cioccolato (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Controfiletto all'aceto balsamico

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un Supertuscan con un ventaglio di aromi descrittivi di tutto rispetto ed un'analisi di bocca con parametri gustativi pieni e complessi; per ultimo, ma non perché meno importante, si può tranquillamente asserire che riesce a centrare anche il target di un'ottima relazione qualità-prezzo: un'esperienza degustativa sicuramente da rinnovare e ripetere.

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.


Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cappellasantandrea.it

LE MARITATE – ROSSO TOSCANA IGT

2019 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA CAPPELLASANTANDREA SAS DI FLAVIA DEL SETA e C.
SOC. AGR. – SAN GIMIGNANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quello che riguarda la consistenza, si tratta di un vino consistente, con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: cioccolato dolce, polvere di cacao, mirtilli, ribes negro, cannella, chiodi di garofano, note vegetali, alloro e fogliame.

ESAME GUSTATIVO: la tendenza della struttura di bocca é quella di manifestarsi in una forma non troppo preponderante visto che i parametri gustativi cercano di bilanciarsi l'uno con l'altro, pertanto la salivazione intenta contenere l'esuberanza dei tannini, la mineralità limita l'azione della salivazione e l'alcolicità viene meno quando si scontra con salivazione e mineralità; la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da conversazione e/o da meditazione

OPINIONE PERSONALE: vino equilibrato, con una grande saporosità dove i sapori permangono nel tempo di degustazione sottolineando uno stile basato su eleganza degli aromi, finezza dei sapori e cortesia nella struttura di bocca: un grande vino da apprezzare e valorizzare da solo.

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.