



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

FATTORIA DI BACCHERETO – CARMIGNANO





VINO ROSSO 14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO – 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: ciliegie, fragole, terra di bosco, caramello, liquirizia, note vegetali, foglie di bosco, humus e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza estesa a tutto il palato), la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e il tannino con astringenza a livello gengivale e chiusura leggermente amara al finale di bocca, sono i parametri gustativi che vengono fuori immediatamente; una buona struttura di bocca accompagnata da una morbidezza generale al palato completano l'analisi gustativa; la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Antipasto toscano

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 strutturato, gradevole ed equilibrato: da tutti i giorni e quasi con tutti i pasti; da definirsi come vino gastronomico e non gastronomico, vale a dire anche da bersi solo, altresì, può essere suggerito come vino da merenda.

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.



CARMIGNANO DOCG – TERRE A MANO 2019 14%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: mora, ribes, mirtilli, amarena, humus, torrefazione, cacao, cuoio, peperone, peperoncino, piccole note di rosa rossa e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: morbido e allo stesso tempo strutturato, lascia passare in secondo piano la nota alcolica (secchezza di bocca) e la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); l'astringenza tannica si ritaglia il proprio spazio (secchezza a livello di gengive superiori) per poi permettere al vino una chiusura di bocca con sapori a mirtilli e amarena (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla brace con fagioli zolfini

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 da apprezzare e godere con un buon pasto: morbido e strutturato in bocca con una chiusura in perfetta concordanza con il naso; in altre parole, un vino complesso sia al naso che in bocca, che non si dovrebbe bere solo, bensì esaltarne e valorizzarlo con un preparato alimentare.



SASSOCARLO BIANCO TOSCANO IGT – TERRE A MANO 2019 13%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità topazio e abbastanza consistente.

ESAME OLFATTIVO: zafferano, albicocca disidratata, crema pasticcera, vaniglia, frutta a polpa bianca, margherita, tostatura e note vegetali.

ESAME GUSTATIVO: un vino ben strutturato che lascia un ampio spazio gustativo alla salivazione nelle zone laterali della lingua, onde poi passare alla secchezza alcolica estesa a tutto il palato e chiudere con un finale di bocca lievemente amaro con sapore a mandorla; si percepisce, con una certa sorpresa anche una sensazione astringente a livello di gengive superiori e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Risotto di zucchine e gamberi

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
2. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica 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: é molto interessante riportare che a livello olfattivo si percepiscono due bouquet olfattivi: un primo da vino dolce e un secondo da vino secco, fattore che dá spessore e blasone al reparto olfattivo; in bocca si riceve, con molta sorpresa, una nota astringente dal cosiddetto tannino gallico, e alla fin fine si riconosce il Trebbiano solamente per la chiusura leggermente amara.

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/



VIN SANTO DI CARMIGNANO DOC – TERRE A MANO 2014 14,5%

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA M. ROSSELLA BENCINI TESI IN CARMIGNANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità dorata e per ciò che conta la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identificano un notevole numero di profumi) e pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi olfattivi che compongono il bouquet sono i seguenti: miele, marmellata di limone, castagno, mela renetta, crema pasticcera, cera di api, vaniglia, biscotto e potpourri di fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza di bocca come primo parametro percepito che viene supportato da una buona nota alcolica ed accompagnato da una lodevole morbidezza (senso di vellutato equilibrio esteso a tutto il palato); la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) viene fuori in un secondo momento e la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) non è pienamente rappresentata; la chiusura di bocca rilascia i sapori di miele e crema (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino dolce e giustamente alcolico che tende ad essere ben equilibrato: ideale da degustare solo con il fine di apprezzarlo ed esaltarlo in un momento di meditazione intellettuale.

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.