



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

FATTORIA DI PANCOLE - SAN GIMIGNANO





Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriadipancole.it

CHARIVE' BRUT 2021 12,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.

SOCIETÁ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: frutta bianca, arachidi, burro, sapone, talco, vaniglia, note vegetali, salvia e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: una sensazione di morbidezza si accompagna con un equilibrio di bocca che rilascia una piacevole sensazione agrumata; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) tende a bilanciare la salivazione e l'alcolicità; la struttura é lieve e poco entrante, e la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 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 4-5 secondi (presente quanto basta)

OPINIONE PERSONALE: un vino da inizio pasto, effimero e veloce da degustare con una certa velocità senza pensare a farlo restare troppo nel bicchiere; il riesling dá un tocco di qualità a questo vino, apportando la nota agrumata, la mineralità e la struttura di bocca.



www.fattoriadipancole.it

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG – BIOLOGICO 2021 13,5%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.**

SOCIETÁ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

ESAME OLFATTIVO: sapone, talco, vaniglia, frutta bianca, note vegetali, ginestra, miele millefiori e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza di bocca) é scortata da una struttura (peso del vino a livello di palato) ed ambedue sono bilanciate da una salivazione piuttosto abbondante; la nota minerale non é molto presente e si percepisce solo in un secondo momento; la chiusura é leggermente amarognola con un sapore a mandorla e la persistenza aromatica intensa del vino é di 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Antipasto di pesce

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un *entry-level wine* che si propone per un aperitivo o per un antipasto; con il buon equilibrio dettato dalla morbidezza, la Vernaccia riesce a svolgere egregiamente il suo compito, in modo che tutto quadri e si faccia buon gioco in degustazione e in abbinamento.

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.fattoriadipancole.it

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG – RISERVA – BIOLOGICO 2017 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.**

SOCIETÀ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo dorato intenso e consistente nel momento dell'avvinamento del bicchiere.

ESAME OLFATTIVO: miele, marmellata di limone, burro fuso, timo, salvia, zafferano, curry, pesca gialla e fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: morbidezza ed equilibrio sono i parametri fondanti dell'analisi degustativa e nell'attimo che sembrano sfociare verso una stucchevolezza di bocca, vengono prontamente frenati dalla sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la struttura ha un peso non indifferente e la salivazione nelle zone laterali della lingua si dimostra competitiva; la nota alcolica viene identificata solamente alla fine, il retrogusto ha un sapore di mandorla e la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vitello tonnato

Parametri della combinazione:

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succurlenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino interessante, con una rotondità di bocca, unita ad una discreta pastosità, che lo rendono ideale per una combinazione con una preparazione alimentare; un vino che non può prescindere dalla sua vocazione gastronomica, dato che proprio in abbinamento con il cibo può esaltare il suo valore qualitativo.

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.fattoriadipancole.it

CHIANTI COLLI SENESI DOCG – BIOLOGICO 2020 14%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.

SOCIETÁ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso nel nucleo con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino non troppo consistente (archi stretti e gocce che ricadono velocemente).

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: ciliegia marasca, fragoline di bosco, muschio, corteccia d'albero, nota ematica, macelleria e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: il morbido equilibrio di bocca e la leggera struttura sono le sensazioni dominanti fin dal primo momento dell'entrata in bocca; sia l'alcolicità che la tannicità sono piuttosto lievi e levigate, mentre la salivazione è di buon livello; la nota minerale è di gran spessore e la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Risotto ai funghi

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un Chianti dei Colli Senesi che si presenta come un *easy-drinking wine*, molto diretto e semplice, con la possibilità di berlo solo per conversare o anche di abbinarlo con un primo piatto; un vino ideale per tutte le stagioni: buono anche d'estate e non solo per l'inverno.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriadipancole.it

L'ANDÍA – TOSCANA IGT ROSSO – BIOLOGICO

2016 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.**

SOCIETÁ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso granato; rispetto alla consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: é semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: cioccolato, caffè, goudron, frutta rossa, nota ematica, macelleria, balsamico, mentolato, tostatura, cenere e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza di bocca e l'equilibrio al palato sono in parte frenati dalla nota minerale; la pregevole struttura di bocca é accompagnata da una non abbondante salivazione ed i tannini sono discretamente bilanciati; la nota alcolica é presente quanto basta, il finale di bocca é lievemente amarognolo con sapore a cioccolato e caffè (lodevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino 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 si contrappone alla sapidità 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: la facilitá di beva e la buona relazione qualità-prezzo rendono questo vino interessante sotto vari punti di vista; non importa dove e quando, e nemmeno con chi: si tratta di un'esperienza gustativa da ripetere sempre e comunque.

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.fattoriadipancole.it

BARACCA – TOSCANA IGT ROSSO – BIOLOGICO

2016 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.**

SOCIETÁ AGRICOLA – 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: nota ematica, macelleria, mirtilli, lamponi, ciliegia sottospirito, pepe nero, carruba, caramella mou, note vegetali, sottobosco, alloro e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: morbidezza e mineralità sono i due parametri degustativi preponderanti all'entrata in bocca, poi quasi nell'immediato si affacciano i tannini con un'astringenza e una tendenza amara al finale di bocca abbastanza contenuti; la secchezza alcolica e la salivazione vengono fuori in un secondo momento, mentre la buona struttura accompagna tutta l'analisi gustativa; la chiusura di bocca, leggermente, ma non troppo amara, rilascia un retrogusto con sapore a pepe nero (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa viaggia intorno ai 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Carne alla brace (grado di cottura giusto)

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un Supertuscan di facile e gradevole beva, con un naso in continua evoluzione e dei tannini che non sono pesanti e si manifestano solo alla seconda e/o terza sorsata di vino; il vino richiede un abbinamento con il piú classico *barbecue* estivo.

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.fattoriadipancole.it

TERRAISASSI – TOSCANA IGT ROSSO – VINO NON FILTRATO

2014 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.**

SOCIETÁ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: ribes negro, olive negre, peperoncino, pepe nero, scorza d'arancia, cioccolato, goudron, liquirizia, menta, alloro, terra di bosco, humus, rosa silvestre e fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione della morbidezza (equilibrio generale a livello di bocca) e la buona struttura (peso del vino sul palato) sono i parametri gustativi che si captano quasi subito; i tannini si dimostrano quasi equilibrati (astringenza e chiusura amarognola), la salivazione nelle zone laterali della lingua non eccede e la nota minerale non é così intensa; l'alcolicità appare solo sul finale, la chiusura di bocca consegna dei sapori a cioccolato e ribes negro (pregevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Stracotto

Parametri della combinazione:

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

OPINIONE PERSONALE: un vino equilibrato che si può bere anche solo grazie alla sua finezza generata grazie a 2 anni di barrique e 1 anno di bottiglia; non é da sottovalutare una combinazione con un piatto tipico toscano dato che questo vino, con tutti i parametri gustativi presenti, risulta essere in grado di contrapporsi e concordarsi anche con ricette più o meno strutturate.

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.fattoriadipancole.it

DOGATO – TOSCANA IGT ROSSO – VINO NON FILTRATO 2014 14%
**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA DI PANCOLE DI
SIGNORINI SANDRA & C. S.A.S.**

SOCIETÁ AGRICOLA – SAN GIMIGNANO – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si capta un buon numero di profumi, in un tempo piú o meno determinato) e di buona qualità olfattiva; gli effluvi odorosi che compongono il ventaglio olfattivo sono: ribes negro, mirtilli, cassi, scorza d'arancia, nota ematica, macelleria, nota eterea, lanolina, pepe nero, noce moscata, menta, alloro e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: molto ben strutturato che riesce a detenere la nota alcolica e con una abbondante salivazione che trattiene la nota minerale; i tannini (astrigenza) sono rotondi e ben levigati, la chiusura non é amara e rilascia un retrogusto con sapore a ribes e mirtilli (gradevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa é di 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Peposo

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto 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: il naso é ampio, variegato e molto elegante, e la bocca é veramente equilibrata; si può bere solo come vino da meditazione grazie alla sua pulizia al naso e alla sua struttura di bocca, ma si può, a sua volta, combinare con un cibo, con il fine di esaltare il vino e la combinazione enogastronomica.



www.fattoriadipancole.it

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC 2015 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA FATTORIA DI PANCOLE

SAN GIMIGNANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di colore giallo ambrato con riflessi di tonalità topazio e per quello che concerne la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che scendono molto 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: albicocca disidratata, miele, crema pasticceria, caramella mou, cioccolato dolce, nespole, nota eterea, talco, sapone, noce, dattero, note vegetali, ginepro e crema chantilly.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza di bocca, associata con la nota alcolica, confluisce in un senso di vellutato equilibrio, esteso a tutto il palato, dettato dalla morbidezza; la salivazione nelle zone laterali della lingua é ben rappresentata, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapori di albicocca, miele e crema pasticceria (ottima corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 9/10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da gran meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino da fine pasto, talmente rotondo all'esame gustativo che riveste piacevolmente tutto il palato e con una buona salivazione riesce a trattenere l'eventuale stucchevolezza del dolce nella quale potrebbe sfociare il vino: un'emozione degustativa chiamata Vin Santo del Chianti.

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.