



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

FONTALEONI - SAN GIMIGNANO





<https://www.fontaleoni.com/>

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

2021 12,5%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOC. AGR. FONTALEONI DI TROIANI FRANCO E FIGLI
S.S. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina e consistente.

ESAME OLFATTIVO: mandorla, scorza di limone, frutta a polpa bianca, erbe officinali, timo, salvia e fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: la nota alcolica (secchezza di bocca) é scortata da una struttura (peso del vino a livello di palato) che si fonda su una piacevole morbidezza (senso generale di equilibrio); una buona nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) si scontra con una salivazione piuttosto interessante; la chiusura è leggermente amarognola con un retrogusto a sapore di mandorla e la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Antipasto di mare

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 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: la presenza di fiori gialli rende molto interessante l'esame olfattivo, dopodiché, quasi di seguito, in bocca tutti i parametri gustativi sono molto ben equilibrati; sicuramente un vino buonissimo se si decide di berlo giovane, ma molto equilibrato e preciso anche se si opta per aspettare un anno.

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/



<https://www.fontaleoni.com/>

CASANUOVA – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

2019 13%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOC. AGR. FONTALEONI DI TROIANI FRANCO E FIGLI
S.S. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

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

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, mette in evidenza i seguenti aromi: ginepro, mandorla, pinoli, note incensate, mango, papaya, nespole e potpourri di fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: agli inizi la secchezza alcolica e la morbidezza sono i parametri più facilmente identificabili, ciò nonostante, non tardano a venire fuori anche la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura non gioca un ruolo dominante, la chiusura è leggermente amarognola con sapori di arachidi e noci e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Risotto ai frutti di mare

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 vino gastronomico che non tarda ad imporsi al naso, con un buon ventaglio di aromi, e in bocca, con dei parametri gustativi pieni e completi; premesso ciò, non è nemmeno da escludere il posizionamento del vino al momento dell'aperitivo per la sua versatilità degustativa.

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.



<https://www.fontaleoni.com/>

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG RISERVA 2018 12,5%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOC. AGR. FONTALEONI DI TROIANI FRANCO E FIGLI
S.S. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di un colore giallo dorato intenso e per quanto riguarda la consistenza, il vino dimostra essere consistente, con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: legno, tostatura, frutta gialla, frutta tropicale, nota vegetale, erbe aromatiche e fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza di bocca viene supportata da una discreta struttura e seguita da una interessante salivazione; la sensazione alcolica (secchezza generale di bocca) e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) completano l'analisi gustativa, sfociando in una chiusura lievemente amara e con un retrogusto a frutta gialla (buona corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Grigliata 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 vino gastronomico da abbinare a un secondo piatto a base di pesce; piacevole e gustoso, si propone per una combinazione cibo-vino che riesca ad esaltare contemporaneamente i tre componenti di questa semplice equazione: vino, ricetta ed abbinamento cibo-vino.

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.



<https://www.fontaleoni.com/>

CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2021 13,5%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOC. AGR. FONTALEONI DI TROIANI FRANCO E FIGLI
S.S. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che ricadono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso e complesso, dimostra subito una buona qualità olfattiva, sprigionando i seguenti aromi descrittivi: fragolina di bosco, mirtilli, melograno, note vegetali, cenere, funghi, humus, foglie, nota ematica, macelleria, rosa rossa e viola.

ESAME GUSTATIVO: un vino tendenzialmente astringente, con una buona nota alcolica (secchezza di bocca) e morbido tanto quanto da essere quasi equilibrato; la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) supera come quantità l'acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua) e la struttura è buona; la chiusura di bocca è lievemente amarognola con un retrogusto a sapore di mirtilli (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa equivale a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino semistagionato

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La succulenza del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La grassezza della preparazione alimentare si oppone alla salivazione del vino
5. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso 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 vino facile da bere e sicuramente da apprezzare, che si vuole definire come vino gastronomico da degustare pasteggiando: non ha picchi alcolici, non stanca alla beva, ti invita a degustare sempre un nuovo sorso e finalmente ti esorta a un degno abbinamento con il cibo.

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.



<https://www.fontaleoni.com/>

CHIANTI DOCG – RISERVA 2019 13,5%

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOC. AGR. FONTALEONI DI TROIANI FRANCO E FIGLI
S.S. – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità granata; per ciò che conta la consistenza, nel momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente (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 ad identificare i seguenti profumi descrittivi: frutta rossa cotta, crostata di more, cioccolato, carruba, caramella mou, tostatura, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: da un lato, una morbidezza di lodevole valore si appoggia a una struttura di tutto rispetto, mentre dall'altro lato, una profusa astringenza tannica viene in parte contrarrestata da una fin troppo generosa salivazione; l'alcolicità (secchezza di bocca) e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) appaiono solamente in un secondo momento; la chiusura di bocca é leggermente amarognola con un retrogusto che lascia un sapore a frutta rossa cotta (pregevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino di manzo con patate

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La pastosità delle patate serve da contrappeso alla salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce della preparazione alimentare contrarresta la sapidità del vino
5. La succulenza che si genera al masticare la carne di manzo controbilancia la secchezza alcolica del vino
6. La tendenza dolce del piatto si oppone alla chiusura amarognola del vino
7. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino completo in tutti i suoi parametri degustativi che non stanca le papille gustative e che non ha parametri che spiccano e/o si distinguono al di sopra di altri; non lontano da un equilibrio gustativo, si converte in un vino gastronomico per un abbinamento con una ricetta di carne rossa.

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.