



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

IL PALAGIONE - SAN GIMIGNANO





www.ilpalagione.com

DE MONI – SPUMANTE METODO CLASSICO

BRUT NATURE ROSÉ 2019 12,5%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: brillante e di un colore salmone rosato con riflessi di tonalità fragola; per quanto riguarda le bollicine, che sono tutte fini, numerose e persistenti.

ESAME OLFATTIVO: fragole, marmellata di ciliegie, pompelmo rosa, note vegetali, salvia e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una sensazione di morbidezza si accompagna con un equilibrio di bocca, onde poi lasciare uno spazio gustativo per la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e per la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua); la struttura si fa sentire senza stancare troppo la lingua e la sensazione alcolica risulta piacevole; la chiusura rilascia un sapore agrumato 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 corretto e semplice che lascia il palato pulito, con un breve accenno di tannicità; trova la sua collocazione enogastronomica nell'emozione conviviale di un apericena primaverile-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.ilpalagione.com

SUNROSÉ SAN GIMIGNANO – ROSATO DOC

2021 12,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosa tenue e nel momento dell'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: note vegetali, fiori di campo, lampone, fragole, arance, mandarini, crema e panna.

ESAME GUSTATIVO: morbido (equilibrio generale a livello di bocca), sufficientemente acido (buona salivazione nelle zone laterali della lingua) e con una lieve nota tannica dettata da un leggera astringenza; la sensazione alcolica non é invasiva nonostante la gradazione e la struttura é buona; la chiusura è leggermente amarognola supportata dai sapori di fragole e lampone; la persistenza aromatica intensa del vino arriva fino a 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pollo alla brace

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 succulenza del piatto serve da contrappeso all'alcolicità del vino
4. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino molto amichevole, con tanta giovialità e freschezza; sottile, ma con corpo, si propone in prima istanza per un aperitivo, ma andrebbe benissimo anche con una preparazione alimentare a base di carne bianca.

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.ilpalagione.com

HYDRA – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

2021 13%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità argento; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità; si mettono in evidenza i seguenti aromi: mandorle, pinoli, note vegetali, maggiorana, timo, pera, limone, mela, pesche bianche e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: morbidezza, equilibrio gustativo e alcolicità sono prontamente percepibili all'entrata in bocca; in seguito, si manifestano una grande struttura spalleggiata da una non troppo abbondante salivazione, per chiudere con un finale di bocca lievemente amarognolo che rilascia un retrogusto con il sapore di mandorla; la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spaghetti con le vongole

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 succulenza del piatto serve da contrappeso all'alcolicità del vino
4. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino intenso, esplosivo e giovanile che conferma la versatilità del vigneto della Vernaccia di San Gimignano che, nella fattispecie, si presenta come un vino di pronta beva da abbinare con un primo piatto a base di pesce.

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.ilpalagione.com

LYRA – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

2019 13,5%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità paglierina; per quanto riguarda le consistenza, trattasi di un vino consistente.

ESAME OLFATTIVO: frutta secca, frutta esotica, prato bagnato, erbe officinali, rosmarino, timo, maggiorana, note vegetali e potpourri di fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: la struttura si mette subito in evidenza e l'equilibrio é ben rappresentato nell'immediato; la mineralità, sotto forma di pizzicore nella parte dorsale della lingua, e l'acidità, identificata con la salivazione nelle zone laterali della lingua, si aiutano a vicenda per rendere più rilassata e gradevole l'alcolicità che si materializza con la più classica e riconosciuta secchezza alcolica; la chiusura è lievemente amarognola con un tocco di frutta secca e la persistenza aromatica intensa del vino oscilla tra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Risotto al tartufo

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo emanato dal tartufo si neutralizza con il ventaglio di aromi del vino a livello olfattivo
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità 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 dove si può trovare il pregio, però non é possibile cercare il difetto; terribilmente intrigante al naso, ma da conciliare e far cedere in bocca, un po' come una bella donna che devi portare al ristorante un sacco di volte per conquistarla e alla fine rimarrá sempre come una piccola roccaforte da espugnare.

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.ilpalagione.com

ORI – VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

2020 13,5%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo paglierino con riflessi di tonalità cromatica argentea; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da frutta a polpa bianca, noce, cedro, genziana, nespole, note vegetali, canditi, zucchero filato e fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: alla morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio esteso a quasi tutto il palato) si contrappone una ampia nota minerale (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre la struttura del vino supporta una presenza abbastanza leggera di secchezza alcolica; la salivazione arriva solo al finale di bocca insieme ad una chiusura lievemente amarognola che lascia un piacevole retrogusto a noce (interessante corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tacchino al forno con patate

Parametri della combinazione:

1. La grassezza del piatto si contrappone alla salivazione del vino
2. La tendenza dolce della preparazione alimentare contrappesa la chiusura amarognola 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 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 vino dalla doppia personalità che da un lato ricorda un bianco piemontese e dall'altro ti invita ad un altro bicchiere per capirne qualcosa di piú; dotato di grande pulizia al naso con aromi netti e chiari, e di buon equilibrio di bocca a livello gustativo, il vino genera piacevolezza in degustazione e sembrerebbe non disdegnare un possibile invecchiamento.

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.ilpalagione.com

CAELUM – CHIANTI COLLI SENESI DOCG

2020 14%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – 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 consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

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: fragole di bosco, ciliegie marasche, more, humus, fogliame, terra di bosco, tostatura, olive nere, chiodi di garofano, noce moscata e viola.

ESAME GUSTATIVO: l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato) è la sensazione dominante fin dal primo momento dell'entrata in bocca, poi viene supportata da una astringenza tannica degna di rispetto e una nota minerale veramente interessante; una struttura forte ed estesa lascia passare in secondo piano una soffusa salivazione, la chiusura di bocca è leggermente amarognola e con un retrogusto a sapore di ciliegie marasche (eccellente corrispondenza naso-bocca; la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino semistagionato

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del formaggio serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare il formaggio controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La tendenza dolce del formaggio si contrappesa con la nota minerale del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un Chianti dei Colli Senesi più fresco e leggero, e con una apprezzabile facilità di beva; non completamente equilibrato, ma molto armonioso e all'altezza di competere con ricette tipiche e tradizionali; da non sottovalutare nemmeno il fatto che si possa anche bere solo e che allo stesso tempo possa fungere anche da vino "tutto pasto".

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.



www.ilpalagione.com

DRACO – CHIANTI COLLI SENESI DOCG – RISERVA 2018 14%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo e sui bordi; per ciò che conta la consistenza, trattasi di un vino 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: olive nere, liquirizia, goudron, mora, ribes negro, ciliegia sottospirito, note vegetali, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di secchezza alcolica si sposa con una discreta tannicità rappresentata dall'astringenza a livello gengivale e dal sapore, piacevolmente amarognolo, al finale di bocca; una notevole nota minerale, percepita sotto forma di pizzicore nella parte dorsale della lingua, sopperisce alla poca salivazione nelle zone laterali della lingua, ma il tutto viene splendidamente supportato da una buona struttura a livello di bocca; la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapore a ciliegia sottospirito (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca fiorentina

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 amara finale del vino
3. La succulenza della carne controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la 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: vino che acquisisce una certa importanza per essere un Chianti Colli Senesi: ha un prezzo da Chianti Colli Senesi, ma sembra un Chianti Classico; in altre parole, é come un cavaliere che non scende a compromessi e difende il suo principe, qualsiasi cosa succeda ...

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.ilpalagione.com

ANTAJR – TOSCANA ROSSO IGT

2017 14%

INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso; 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: marmellata di more, ciliegia durona, prato, peperone verde, cioccolato, cacao, caffè, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento, ci sono dei parametri gustativi che predominano come la morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio vellutato esteso a tutto il palato), la struttura di bocca (peso del vino a livello di palato), e la sensazione tannica con l'astringenza nelle parte superiore delle gengive; in un secondo momento, appare una discreta secchezza alcolica, insieme agli altri principi degustativi che non sono così determinanti come una sapidità non incisiva e una salivazione abbastanza limitata; il finale di bocca é con sapore a cioccolato e caffè (lodevole corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Peposo

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: un vino molto pulito ed espressivo al naso che quando entra in bocca mantiene la sua freschezza degustativa e cattura quasi tutte le papille degustative; il piú classico dei vini da suggerire per le feste comandate visto che é capace di mettere tutto in ordine senza grosse obiezioni da fare.

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.ilpalagione.com

ARES – MERLOT – SAN GIMIGNANO DOC 2017 14,5%

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA IL
PALAGIONE – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità aranciata; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: un bouquet olfattivo che non smette mai di incentivare il degustatore alla ricerca di nuovi profumi; gli aromi sembrano rinnovarsi di continuo e sono caratterizzati da questi descrittori odorosi: paté di olive nere, cioccolato dolce, sciroppo di ciliegie, note vegetali, polvere di cacao, tostatura, vaniglia e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: interessante morbidezza al palato e con una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato); una astringenza tannica abbastanza pronunciata ed una alcolicità piuttosto robusta; in un secondo momento, escono fuori una salivazione non troppo abbondante e una mineralità non del tutto sviluppata, per arrivare finalmente ad una chiusura di bocca con sapore a frutta nera e ad una persistenza aromatica intensa che non supera gli 8/9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Parmigiano Vacche Rosse (32-36 mesi di stagionatura)

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 struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino schietto e diretto, con una buona freschezza; l'astringenza tannica è presente, ma non invasiva, e anche l'alcolicità è forte, però contenuta, quasi come se il vino si volesse ritagliare un doppio spazio: il primo come vino gastronomico da abbinare con una categoria di formaggio importante, mentre il secondo come vino da conversazione e/o meditazione per essere pienamente apprezzato e valorizzato, anche se bevuto solo.