

LA TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA – MONTEPULCIANO

17 LUGLIO 2023





www.graccianodellaseta.com

ROSATO DI TOSCANA IGT 2022 11,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – 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: fragole, ciliegie, melograno, arancia, note vegetali, prato, viola, rosa e geranio.

ESAME GUSTATIVO: la buona struttura di bocca si avvicenda a una secchezza alcolica abbastanza in evidenza; la nota acida (buona salivazione nelle zone laterali della lingua) accompagna il vino verso una chiusura leggermente amara e con un retrogusto agrumato; la persistenza aromatica intensa del vino arriva fino a 4/5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pollo allo spiedo

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: il classico vino rosato con corpo ed estruttura: é buono, gradevole, e si fa ricordare per la curiosa nota che al naso sembra più un vino dolce, ma in bocca si conferma secco e piacevole.



www.graccianodellaseta.it

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2022 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; 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: ciliegia, olive negre, lampone, muschio, corteccia d'albero, nota vegetale, nota ematica, rosa e viola.

ESAME GUSTATIVO: un vino tendenzialmente morbido (nota di equilibrio vellutato esteso a tutto il palato), con una ben costituita nota alcolica (secchezza di bocca) e con una discreta acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); i tannini sono rappresentati da una discreta astringenza e una lieve nota amarognola che si ripete in chiusura di bocca con un retrogusto a sapore di ciliegia (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa equivale a 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Antipasto Toscano

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 ottimo *entry-level-wine*, con una buona bevibilità, che non stanca il palato e si sposa molto bene con il più classico antipasto toscano; il suo indiscutibile equilibrio gustativo lo rende un vino di sicuro successo, per un consumo immediato e gustoso.

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.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; 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: amarena, liquirizia, nota ematica, mirtillo, ribes, vaniglia, humus, foglie di bosco e petali di rosa.

ESAME GUSTATIVO: un vino con una buona nota alcolica (secchezza di bocca) e con una lodevole nota astringente a livello di tannini; quasi non si percepisce la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), la salivazione è minima e la struttura (peso del vino a livello di palato) si mantiene ferma e non invasiva; la chiusura di bocca è leggermente amarognola e la persistenza aromatica intensa equivale a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino stagionato di Pienza

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 tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso 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 compatto e deciso al naso dove ogni aroma marca un suo proprio spazio di percezione; in bocca, il tannino è predominante, mentre mineralità e salivazione quasi non si identificano; un vino gastronomico che andrebbe molto d'accordo con un formaggio tipico della Toscana.

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.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2019 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – 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, mora, ribes negro, ciliegia sottospirito, note vegetali, vaniglia, pepe nero 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; la spalla acida del vino, rappresentata dalla salivazione nelle zone laterali della lingua, si integra molto bene con la morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio); la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) non è determinante e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata di carne

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 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: vino di grande espressività sia al naso che in bocca; benchè sia ancora giovane, ha una buona bevibilità e contemporaneamente una grande possibilità di invecchiamento, grazie alla spalla acida, alla nota tannica e alla sensazione alcolica.

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.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2018 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi granati.

ESAME OLFATTIVO: legno tostato, cioccolato, odori fumosi, cenere, note vegetali (muschio e corteccia), mirtilli, more e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: astringenza tannica e sapore amarognolo al finale della bocca sono le sensazioni predominanti che lasciano in secondo piano la struttura del vino e la componente alcolica; la leggera salivazione quasi si fonde con la nota minerale, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spiedini di carne

Parametri combinazione cibo-vino:

- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino di ottima fattura che ha raggiunto un eccellente equilibrio tra olfattivo e gustativo, fattore che impone al vino di essere degustato quanto prima, con il fine di esaltarne le migliori qualità; mantiene la grande qualità del Nobile di Montepulciano, anche se qualche degustatore potrebbe osservare che la sensazione dei tannini sia un po' troppo spinta in avanti.



www.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2005 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di colore granata; per quello che concerne la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che ricadono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: prugna, mandarino, frutta cotta, funghi, gomma, cacao, noce, peperoncino, spezie dolci e pan tostato.

ESAME GUSTATIVO: un vino morbido ed equilibrato con dei tannini nobili e per niente invasivi; la struttura si definisce come leggera, le note minerali sono lievi e la salivazione è poco presente; la persistenza aromatica intensa equivale a 5/6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: vino da tutto pasto

OPINIONE PERSONALE: un vino di quasi 20 anni che deve essere valutato con parametri olfattivi diversi e valori gustativi analitici e più introspettivi: è arrivato al suo equilibrio quasi perfetto, che lo identifica come un vino da tutto pasto, che vuole prestarsi a più interpretazioni da parte dei degustatori che parteciperanno alla riunione conviviale.

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.graccianodellaseta.it

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

1995 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA DELLA SETA S.S. – MONTEPULCIANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granato con riflessi di tonalità aranciata; per quello che concerne la consistenza, gli archi sono stretti e le gocce cadono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: cera, candela, lanolina, bergamotto, marmellata di prugne, barbabietole rosse, pino, ginepro, *goudron*, tostatura, polvere di caffè e fiori rossi disidratati.

ESAME GUSTATIVO: un vino equilibrato, con una bella salivazione e con dei tannini ancora attivi a livello di astringenza; la nota alcolica non si avverte, la struttura è lieve, la chiusura di bocca non è amara, e la persistenza aromatica intensa equivale a 6/7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: vino da conversazione

OPINIONE PERSONALE: un vino di quasi 30 anni che è molto variegato al naso e molto equilibrato in bocca; un vino che se non vuole essere da tutto pasto, probabilmente diventa l'accompagnante ideale per una conversazione *d'essay*.

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.