



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

LE VIGNE DI SILVIA - BOLGHERI





<https://www.levignedisilvia.com/it>

GIOCHESSA – VERMENTINO – BOLGHERI DOC 2021 13,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA FUSELLI CARLO
BOLGHERI – CASTAGNETO CARDUCCI – ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: pompelmo rosa, limone, mango, pesca gialla, burro fuso, mandorla, erbe aromatiche (salvia, timo, maggiorana), scorza d'arancia, tostatura, arachidi e fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: molto strutturato con una interessante nota alcolica (secchezza di bocca) e una gradevole morbidezza (equilibrio vellutato di bocca); si caratterizza anche per una buona acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua) e un poco di mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la chiusura rilascia un retrogusto a limone ed arachidi (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Branzino al forno

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce del pesce controbilancia la nota minerale del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La pastosità del pesce serve da contrappeso alla salivazione del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino denso e ampio al naso, con una struttura dominante ed avvolgente in bocca, risulta gradevole e piacevole per la combinazione con una ricetta di pesce durante il periodo estivo più caldo; la corrispondenza degli aromi tra naso e bocca è una cosa che non può passare inosservata e va sicuramente a incrementare le doti qualitative del vino.

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.levignedisilvia.com/it>

ARTEMIO – BOLGHERI ROSSO DOC – TOSCANA 2020 14,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA FUSELLI CARLO
BOLGHERI – CASTAGNETO CARDUCCI – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino risulta essere 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: frutta nera (mirtillo e prugna), humus, cacao, liquirizia, sedano, piselli, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una coinvolgente morbidezza è la sensazione dominante fin dal primo momento dell'entrata in bocca, poi viene supportata da una intensa mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) ed infine spalleggiata dalle due sensazioni tanniche (astringenza a livello di gengive superiori e tendenza amarognola al finale di bocca); la struttura è buona, l'alcolicità è presente quanto basta e la salivazione si percepisce solamente in un secondo momento; la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapori a mirtillo e prugna (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca di carne alla griglia (grado di cottura al sangue)

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare la carne di manzo controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La tendenza dolce della ricetta si oppone 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 che è già apprezzabile e godibile in questo momento, ma che sicuramente non disprezzerebbe essere invecchiato qualche anno; si suggerisce la combinazione enogastronomica con una carne rossa grigliata e non troppo cotta e si sottolinea, ancora una volta, la nota, forse ricercata, della perfetta corrispondenza naso-bocca a livello di aromi.

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.levignedisilvia.com/it>

ITINERANTE – CABERNET FRANC IGT – TOSCANA 2019 14,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA FUSELLI CARLO
BOLGHERI – CASTAGNETO CARDUCCI – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità aranciata; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino si presenta con archi stretti e gocce che scendono lentamente, pertanto si dichiara come vino consistente.

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare più di dieci profumi descrittivi: torrefazione, chicchi di caffè, cioccolato, china, rabarbaro, liquirizia, peperone verde, alloro, ciliegie, more, vaniglia, chiodi di garofano e rosa di bosco; un vino di un'alta qualità olfattiva.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di secchezza alcolica si sposa con una discreta sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); una grande struttura a livello di bocca si armonizza con una piacevole morbidezza (sensazione di soffuso bilanciamento nel palato), per poi dare spazio alle sensazioni tanniche dove vuole sembrare maggiore l'astringenza piuttosto che la tendenza amarognola; la chiusura di bocca ci consegna un retrogusto con sapori di caffè e cioccolato (pregevole corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata di carne con funghi

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 ricetta 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: un vino molto ambiguo, in senso positivo, all'analisi olfattiva dove si propone con due ventagli olfattivi: il primo composto da note terziarie di tostatura ed il secondo, molto più giovane e ambivalente, con note vegetali, spezie, frutta e fiori; in bocca è unico ed irripetibile, dato che dopo aver riempito, con dovizia di dettagli, tutti i parametri gustativi, conferma la lodevole corrispondenza aromatica naso-bocca; un vino che non passa inosservato, che vuole essere ricordato e che suole definirsi come vino gastronomico da combinare con una ricetta di carne.

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.