



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

MONTEMERCURIO – MONTEPULCIANO

22 LUGLIO 2023





Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.montemercurio.com

CADUCEO IGT TOSCANA 2020 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo dorato con riflessi di tonalità paglierino; 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 pesca, susina, mango, banana, lime, nota minerale, pepe bianco, lavanda, zafferano e fiori gialli.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza di bocca (sensazione di equilibrio esteso a quasi tutto il palato) conduce a un quasi equilibrio di bocca, mentre la struttura del vino supporta una presenza abbastanza cospicua di secchezza alcolica; la salivazione è evidente e presente, e la chiusura di bocca, leggermente amarognola, lascia un piacevole retrogusto a pesca e susina (interessante corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 5 e i 6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Panino con porchetta

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della preparazione alimentare contrappesa la chiusura amarognola 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 speziata della ricetta si armonizza con la morbidezza del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino interessante e regolare, prettamente indicato per la stagione estiva e per l'abbinamento con le carni bianche in generale.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.montemercurio.com

PETASO – ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC TOSCANA

2020 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quanto riguarda la consistenza, si tratta di un vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: olive nere, ciliegie, lamponi, ribes, humus, foglie di bosco, rabarbaro e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: morbido e allo stesso tempo strutturato, lascia passare in secondo piano la nota alcolica (secchezza di bocca) e la salivazione; l'astringenza tannica si ritaglia il proprio spazio (secchezza a livello di gengive superiori) per poi permettere al vino una chiusura di bocca, leggermente amara, con sapore a ciliegia (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pici alla gricia

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 tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola 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: un vino fresco e croccante per il consumo giornaliero che si esprime con un naso regolare e una bocca quasi equilibrata; per quello che riguarda l'abbinamento enogastronomico, si presta piú per un primo piatto che per un secondo.



www.montemercurio.com

MESSAGGERO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA 2020 15%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granata e con una genuina consistenza.

ESAME OLFATTIVO: vino di buona qualità olfattiva che rende facile e pronta l'identificazione di aromi comuni, ma sempre piacevoli: melograno, prugna, ciliegia, china, rabarbaro, humus, funghi, liquirizia, cioccolato, tabacco e rosa di bosco.

ESAME GUSTATIVO: la struttura (peso del vino a livello di palato) è ben consolidata ed è accompagnata da una intensa nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la sensazione tannica si esprime con i suoi due parametri (astringenza tannica e nota gustativa amarognola) essendo spalleggiata dalla secchezza alcolica, e quasi azzerando il parametro della salivazione; la chiusura di bocca è lievemente amarognola con sapori di ciliegia e liquirizia (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa che oscilla fra i 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Spezzatino di cinghiale

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità ed alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della ricetta 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: un vino gastronomico e molto strutturato, da aprire due ore prima per ottenere la migliore espressione e poterlo combinare splendidamente con carne rossa e/o cacciagione.



www.montemercurio.com

DAMO – VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TOSCANA 2012 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granata con riflessi aranciati; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: tabacco, tamarindo, cioccolato, ciliegia maraschina, scorza d'arancia, balsamico, nota di macelleria, ribes nero, marmellata di more e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) viene supportata da una morbidezza (sensazione di equilibrio vellutato) generale al palato; l'analisi gustativa segue con la doppia interpretazione di tannini contenuti e levigati (lieve astringenza e piccola nota amarognola), la minima nota alcolica (secchezza di bocca) e la buona nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione é pressoché inestistente e la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino da sorseggiare durante i momenti di calma, magari dopo una intensa giornata di lavoro, che richiede un profondo riposo e una riflessione intelligente.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.montemercurio.com

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC TOSCANA 1992 15,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR. MONTEMERCURIO

MONTEPULCIANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di color mogano.

ESAME OLFATTIVO: datteri disidratati, marmellata di labricocche, melassa caramellata, mallo di noce, legno tostato, cedro candito, rabarbaro, uva passa, medicinale e fiori gialli secchi.

ESAME GUSTATIVO: dolce, giustamente alcolico (secchezza alcolica contenuta) e morbido (equilibrato al palato), il vino é in possesso anche di una buona sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua), che insieme a piccoli accenni di salivazione, tende a rendere completo il portfolio gustativo; la struttura è un indicatore fondante, la chiusura è con sapore a melassa, noci e datteri (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa oscilla tra gli 8 e i 9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

OPINIONE PERSONALE: un vino da ponderare e degustare a piccoli sorsi, che rappresenta un piccolo gioiello enologico, il quale merita solamente di essere apprezzato; si potrebbe perfino dire che sia un vino fuori concorso, dato che risulta essere unico ed irripetibile, e non confrontabile con altri vini.