



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

PIAGGIA VINI – CARMIGNANO





Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.piaggia.com/>

PIETRANERA – TOSCANA IGT 2021 14,5%

IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA

ITALIA

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

ESAME OLFATTIVO: fragole, ciliegie, lamponi, note vegetali, rosa e geranio.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento si percepiscono l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato) e la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua), poi quasi subito viene fuori una nota tannica rappresentata da astringenza a livello di gengive superiore e da un leggero sapore amaro al finale di bocca; la salivazione è ridotta, il vino è ben strutturato e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Antipasto toscano

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 serve da contrappeso alla mineralità 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 base interessante e di facile beva: gradevole che non stanca mai e si mantiene con i medesimi aromi al naso e gli stessi parametri gustativi in bocca; si potrebbe definire, con cognizione di causa, come un *"entry-level wine"* di lusso.

Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<http://www.piaggia.com/>

IL SASSO – CARMIGNANO DOCG 2020 14,5%

IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA

ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con 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: nota vegetale, menta, erbe officinali, frutta secca, noce, peperone verde, spezie, scorza d'arancia, frutta rossa, fragole, lampone e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento si percepiscono una morbidezza che lo rende quasi equilibrato e la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua), poi quasi subito viene fuori una nota tannica rappresentata da astringenza a livello di gengive superiori, ma con tannini ben levigati e contenuti; la salivazione è ridotta per la presenza della nota alcolica, il vino è ben strutturato, la chiusura di bocca è con sapore a frutta rossa (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Rigatoni al ragú

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 del piatto serve da contrappeso alla mineralità 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 dalla alta complessità a livello olfattivo e con un completo ventaglio di parametri gustativi in bocca; la relazione qualità-prezzo è superiore e l'abbinamento cibo-vino è per il pranzo domenicale in famiglia.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<http://www.piaggia.com/>

PIAGGIA – CARMIGNANO RISERVA DOCG

2019 14,5%

IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA

ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con 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 addirittura ad identificare i seguenti profumi descrittivi: note vegetali, tostatura, frutta secca, goudron, marmellata di ciliegia, vaniglia, cioccolato dolce e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di morbidezza (nota di equilibrio vellutato estesa a tutto il palato) si sposa con una discreta mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua); i tannini sono bilanciati con una lieve astringenza a livello gengivale, la secchezza alcolica tende a limitare la salivazione nelle zone laterali della lingua, ed il tutto viene sostenuto da una gradevole struttura a livello di bocca; la chiusura finale lascia un retrogusto con sapore a ciliegia, caramella mou e cioccolato, e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla brace

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 del piatto serve da contrappeso alla mineralità 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 a elevata espressività olfattiva con una pulizia di aromi al naso molto netta e chiara; la sua complessità durante l'analisi gustativa, non solo lo rende elegante al palato, bensì gli permette di essere proposto per una doppia soluzione degustativa: apprezzarlo come vino da conversazione e/o meditazione, o valorizzarlo come vino gastronomico, in abbinamento con una ricetta tipica e/o tradizionale; altresì, non stanca mai le papille gustative e rinnova costantemente l'invito a degustarlo.

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.



<http://www.piaggia.com/>

POGGIO DE' COLLI – TOSCANA IGT 2020 14,5%

IMBOTTIGLIATO IN POGGIO A CAIANO DAL VITICOLTORE VANNUCCI SILVIA

ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; rispetto al parametro della consistenza, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: é quasi naturale, piú che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: fragoline di bosco, melograno, tostatura, goudron, liquirizia, cera, candela, rosa passita e note vegetali come prato, edera e muschio.

ESAME GUSTATIVO: intensamente morbido su tutto il palato (quasi equilibrato) e con una nota alcolica molto bilanciata, tende a lasciar uno spazio gustativo per una contenuta astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e per una lieve sensazione minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la struttura di bocca del vino é chiaramente forte e robusta, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto con sapori a fragola e melograno (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Capriolo in umido

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità 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: l'equilibrio della nota alcolica é il valore aggiunto di questo vino e permette di degustarne sempre un po' di piú, dato che non stanca mai il degustatore; vino con un suo proprio stile che si ritaglia uno spazio quasi personalizzato, mettendo in evidenza le sue grandi qualità olfattivo-gustative e contemporaneamente un'interessante relazione qualità-prezzo.

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.