



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**PODERE LE VOLUTE - SAN GIMIGNANO**





[www.levolute.it](http://www.levolute.it)

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG – VINO BIOLOGICO      2021    13,5%**  
**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGRICOLA PODERE LE VOLUTE DI CLAUDIA**  
**GALGANI – LOC. BACCIANO – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina e per quanto riguarda la consistenza, il vino risulta essere consistente con archie stretti e gocce che ricadono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono) e complesso (si percepisce un buon numero di profumi, in un tempo, piú o meno, determinato), pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi odorosi che compongono il bouquet sono i seguenti: pesca bianca, limone, frutta secca, mandorla, vaniglia, talo, sapone, note vegetali, ginestra, erbe officinali come salvia e maggiorana, e fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) é scortata da una struttura (peso del vino a livello di palato) che da un lato si fonda su una piacevole nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre dall'altro si rilassa con una generosa salivazione (zone laterali della lingua) piuttosto interessante; la chiusura è leggermente amarognola con un retrogusto a sapore di limone (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pesce al forno con patate

**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 tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succurlenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica 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 fresco, fragrante e piacevole, che grazie alla sua struttura di bocca si propone per un abbinamento con una preparazione alimentare; in seconda istanza, l'abbondante salivazione permette non escludere il suggerimento di apprezzarlo come aperitivo o piú semplicemente per conversare nelle lunghe giornate estive; in conclusione, un vino polivalente con una riconosciuta pulizia al naso e una notevole facilitá di beva al momento della degustazione.

***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.levolute.it](http://www.levolute.it)

**VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG – VINO BIOLOGICO**

**VINO NON FILTRATO      2021    14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA "PODERE LE VOLUTE" – AZ. AGRICOLA DI CLAUDIA  
GALGANI – LOC. BACCIANO – SAN GIMIGNANO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; 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, fragola mirtillo, muschio, corteccia d'albero, fogliame, nota ematica, macelleria, rosa e viola.

**ESAME GUSTATIVO:** un vino tendenzialmente astringente, con una ben costituita nota alcolica (secchezza di bocca) e con una discreta mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione nelle zone laterali della lingua è presente quanto basta e la struttura di bocca è buona; la chiusura di bocca è lievemente amarognola con un retrogusto a sapore di ciliegia e mirtillo (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa equivale a 7/8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Grigliata mista di carne

**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 vino piacevole e tipico al naso (alto grado di pulizia per quanto riguarda il ventaglio di aromi), classico e tradizionale in bocca (sorprende molto positivamente la corrispondenza di odori-sapori tra naso e bocca), si fa spazio come vino gastronomico per un abbinamento con la carne alla griglia.

***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.***