



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

PODERE BOScarelli – MONTEPULCIANO

18 LUGLIO 2023





<https://www.poderiboscarelli.com/>

PRUGNOLO – ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2022 13,5%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità violacea; 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: mirtillo, cassis, china, *goudron*, pepe nero, rosa rossa e geranio.

ESAME GUSTATIVO: una coinvolgente sensazione di secchezza alcolica è la sensazione dominante fin dal primo momento dell'entrata in bocca, poi viene spalleggiata dalle due sensazioni tanniche (astringenza a livello di gengive superiori e tendenza amarognola al finale di bocca), supportata da una leggera mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) ed infine da un lieve senso di morbidezza (vellutato equilibrio a livello di palato); la struttura è nella media, la salivazione si percepisce solamente in un secondo momento e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 5 e i 6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliatelle con ragù

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 tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza della preparazione alimentare 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 per il consumo quotidiano, quasi per tutti i giorni lavorativi della settimana e perfino come aperitivo; lascia un bel palato asciutto e va molto bene anche per una pasta con un bel sugo.

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.poderiboscarelli.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2020 14%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso nel nucleo con riflessi di tonalità rubino porpora; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino 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: fragole, lamponi, fichi secchi, nota di macelleria, legno, pepe nero, odori fumosi e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: la buona tannicità viene espressa da un'interessante nota astringente e da una leggera sensazione amarognola in chiusura; la nota alcolica viene supportata da una struttura forte ed estesa che lascia passare in secondo piano la salivazione (limitata sicuramente dalla discreta secchezza alcolica); prima di chiudere, si percepisce un tocco di mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Maialino al forno

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto 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 del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino che può solo migliorare, ma con la giusta combinazione cibo-vino, risulta già godibile, e può esprimersi al meglio anche in questo medesimo momento.

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.



<https://www.poderiboscarelli.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – RISERVA 2019 14,5%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; 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: carruba, legno, ciliegia, nota di cacao, cioccolato fondente, pepe nero, caramello, note vegetali, pan tostato e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di morbidezza (sensazione di soffuso bilanciamento nel palato), si sposa con una discreta struttura (peso del vino a livello di palato); una alcolicità si armonizza con una vivace salivazione, per poi dare spazio alle sensazioni tanniche dove vuole sembrare maggiore l'astringenza piuttosto che la tendenza amarognola; la chiusura di bocca è leggermente amara e ci consegna un retrogusto con sapore di pepe nero (pregevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata alla rucola

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: vino preparato per un abbinamento importante: ventaglio di profumi incantevoli e parametri gustativi pieni e completi, che autorizzano, con la massima tranquillità, a un invecchiamento in cantina, sempre e quando, non si voglia combinare con un piatto di carne della tradizione locale.

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.poderiboscarelli.com/>

SOTTO CASA - VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG - RISERVA 2018 14,5%

PODERI BOSCARELLI – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità violacea; per quello che concerne la consistenza, si tratta di un vino 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: mora, ciliegia, peperone verde, cioccolato, legno tostato, note vegetali, pepe nero e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: morbido al palato, strutturato in bocca e discretamente alcolico con una secchezza che asciuga tutto il palato; il parametro della tannicità è rappresentato da astringenza a livello gengivale superiore e tendenza amarognola in chiusura di bocca; sia la salivazione che la nota minerale, si percepisce molto poco, mentre il retrogusto evidenzia i sapori di frutta e cioccolato (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Brasato alle olive

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto 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 del piatto controbilancia la secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino per il gusto internazionale: entra da Sangiovese e chiude da Cabernet Sauvignon: la grande struttura di bocca, insieme a tutti gli altri parametri gustativi, dichiarano palesemente che le possibilità di invecchiamento sono lampanti ed evidenti, anche se, con la giusta combinazione cibo-vino, può già essere apprezzato in questo stesso momento.

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.poderiboscarelli.com/>

COSTA GRANDE - VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

2018 14,5%

PODERI BOSCARELLI – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per quanto riguarda 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 addirittura ad identificare piú di dieci profumi descrittivi: nota di macelleria, noce, ciliegie sottospirito, frutta di bosco, cassis, pepe nero, muchio, corteccia d'albero, rabarbaro, barbabietole, medicinale e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: il vino viene splendidamente supportato da una grande struttura (peso del vino a livello di palato) che viene spalleggiata da una gratificante morbidezza (equilibrio di bocca); una buona sensazione di secchezza alcolica si sposa con dei tannini piuttosto levigati, rappresentati dall'astringenza a livello gengivale e dal sapore, piacevolmente amarognolo, al finale di bocca; la salivazione, percepita nelle zone laterali della lingua, sopperisce alla poca mineralità; la chiusura di bocca lascia un retrogusto con sapore a frutti di bosco e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tordi al sugo con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del formaggio 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 del formaggio 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 fino e preciso al naso, con una invidiabile varietà di aromi, che esplode in bocca con struttura e alcol, onde poi rilassarsi con una morbidezza che conquista tutto il palato; l'ambivalenza del vino é, in linea generale, rappresentata dal doppio destino che gli viene assegnato post-degustazione: invecchiare in cantina per cercare nuove e sicure emozioni degustative o degustarlo nel breve periodo con il fine di poter identificare la ricetta ideale per la combinazione enogastronomica: ai posteri l'ardua sentenza ...

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.



<https://www.poderiboscarelli.com/>

FAMILIAE – OCCHIO DI PERNICE

VIN SANTO DI MONTEPULCIANO DOC 2011 13%

PODERI BOSCARELLI – MONTEPULCIANO – ITALIA



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore castano intenso con riflessi color bronzo; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino 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 profumi: datteri secchi, albicocche disidratate, miele, mango, noci, crema pasticcera, melassa, foglie di té, biscotti e fiori gialli di campo.

ESAME GUSTATIVO: dolce (si attivano le papille gustative sulla punta della lingua) e morbido su tutto il palato; la nota alcolica é discreta tanto quanto la presenza della salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura di bocca rilascia dei sapori a crema pasticcera e dattero (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da grande meditazione

OPINIONE PERSONALE: vino sublime e gradevole, che ti garantisce qualità sotto forma di dolcezza e valore gustativo riconosciuto attraverso la morbidezza e la salivazione; si può bere solo o si può combinare con particolari ricette della pasticceria italiana.

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.