



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

TERRE DEL MARCHESATO - BOLGHERI





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

PAPEO – BOLGHERI BIANCO DOC 2020 14%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO
CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA
Vermentino

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina; per ciò che conta la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che ricadono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva; dopo aver riconosciuto le famiglie olfattive degli aromi descrittivi, si identificano i seguenti effluvi odorosi: limone, frutta secca, mandorle, pomplemo, erba, prato, rimo, maggiorana e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: morbido come il velluto e alcolico con leggerezza, permette alla salivazione di essere il parametro gustativo più presente e permanente; buona struttura di bocca, chiusura con frutta secca (eccellente corrispondenza naso-bocca) e con una persistenza aromatica intensa tipologica per un bianco (4-5 secondi).

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliolini di mare

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della pasta si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La pastosità del piatto controbilancia la salivazione del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino bianco da inizio pasto, forse con un piatto di affettati, ma dato che il vino desta così tanto interesse a livello gustativo, le regole della moderna scienza dell'enogastronomia impongono di proporlo con un primo piatto di pasta più strutturato.



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

EMILIO PRIMO – BOLGHERI BIANCO IGT 2021 13%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO
CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo dorato lieve nel nucleo 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: miele, ananas, pera, banana, pepe bianco, rosa bianca e potpourri di fiori bianchi.

ESAME GUSTATIVO: morbido in bocca e leggermente alcolico sul palato, riflette una buona salivazione nelle zone laterali della lingua, supportata da una struttura nella media; la persistenza aromatica intensa si aggira fra 4-5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Aperitivo

Parametri per l'aperitivo:

1. Buona salivazione (invita alla conversazione)
2. Leggera alcolicità (stimola l'appetito)
3. Lieve struttura di bocca (non appesantisce le papille gustative)
4. Persistenza aromatica non superiore a 4-5 secondi (presente quanto basta)

OPINIONE PERSONALE: un vino bianco semplice e basilare che si presenta come il piú classico degli aperitivi estivi.



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

EMILIO PRIMO – BOLGHERI ROSSO DOC 2020 13,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO

CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità violacea; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: intenso, complesso e di buona qualità olfattiva; gli aromi che si riesce a percepire sono i seguenti: marmellata di frutta rossa, uvaspina, vaniglia, cioccolato dolce, rosa e viola.

ESAME GUSTATIVO: si definisce alcolico (secchezza estesa a tutto il palato), morbido (equilibrio vellutato a livello di bocca) e tannico (astringenza nelle gengive superiori e tendenza amarognola al finale di bocca); la nota minerale non si esprime al massimo come del resto la salivazione; la struttura è sufficiente per la sua tipologia, il retrogusto finisce con sapore a frutta rossa (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa resta tra 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Crostini di fegatini

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del crostino si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce delle pane serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza della ricetta 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 bolgherese semplice e piacevole, da abbinare a un classico antipasto toscano; da sottolineare il fatto che il vino è corretto, coerente ed immediato, nel senso che, man mano che si beve, rilascia delle pronte emozioni olfattive contemporaneamente a delle gratificazioni gustative subitane.

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.terredelmarchesato.com/>

IL TARABUSO – TOSCANA ROSSO IGT 2019 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO

CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

Cabernet Sauvignon

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità 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: mora, ciliegia, fragoline di bosco, olive nere, vaniglia, pepe nero, rabarbaro, goudron, cuoio e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: morbido al palato, strutturato in bocca e discretamente alcolico con una secchezza che asciuga tutto il palato; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è presente quanto basta e il parametro della tannicità è rappresentato da astringenza a livello gengivale superiore e tendenza amarognola in chiusura di bocca; la salivazione si percepisce molto poco, il retrogusto evidenzia i sapori di mora e pepe nero (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Ravioli con ragù di cinghiale

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce dei ravioli serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza del sugo 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 molto strutturato in bocca e con un naso non immediato dove gli aromi si rinnovano continuamente; la nota alcolica è esuberante, ma grazie a una morbidezza e ad una eleganza di note degustative, si crea uno spazio come vino gastronomico e da abbinare con piatti particolari ed effettivi.

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.terredelmarchesato.com/>

FRANCHESATO – TOSCANA ROSSO IGT 2019 14%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO

CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

Cabernet Franc

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità violacea; 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 otto profumi descrittivi: sedano, piselli, lampone, tostatura, cioccolato, pepe nero, talco, sapone e nota eterea.

ESAME GUSTATIVO: una elegante nota alcolica, in collaborazione con l'astringenza tannica, asciuga completamente la bocca; la mineralità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) condivide con la non molta morbidezza (sensazione di equilibrio a livello gustativo) e la poca salivazione nelle zone laterali della lingua, il resto del settore degustativo; la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un retrogusto di pepe nero (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tortelli di carne al ragù di anatra

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del sugo si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce dei tortelli serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza che si genera al masticare i tortelli di carne 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: ci sono delle belle note vegetali al naso (tipico del Cabernet Franc) anche se il naso non è immediato, bensì ha bisogno di una investigazione più approfondita da parte del degustatore; a livello gustativo è molto tipologico (alcolicità e tannicità), non molto espansivo agli inizi, ma in una degustazione alla cieca, è inequivocabilmente un Cabernet Franc.

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.terredelmarchesato.com/>

ALDONE IGT 2019 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO

CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

Merlot

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; per ciò che conta la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, è il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: è quasi naturale, più che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: tostatura, legno, cedro, vaniglia, liquirizia, goudron, ciliegia, fragola, lampone e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: intensamente morbido su tutto il palato e con una nota alcolica molto equilibrata, 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); in chiusura è leggermente amarognolo con un retrogusto con sapori di legno tostato e frutta rossa (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Risotto al colombaccio

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della ricetta si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del risotto serve da contrappeso alla leggera sensazione amarognola al finale di bocca
4. La succulenza 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 molto più amichevole e coinvolgente di primo acchito, con una facile identificazione di profumi al naso ed una apprezzabile morbidezza a livello gustativo; può essere considerato sia come vino gastronomico da abbinare con cibo che come vino da meditazione con il fine di essere degustato e valorizzato per suo proprio conto.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



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

MAURIZIO FUSELLI – TOSCANA ROSSO IGT

2019 14,5%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO

CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

Petit Verdot

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino nel nucleo con riflessi di tonalità porpora; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: balsamico, erba, china, eucalipto, formaggio, macelleria, nota ematica, pepe rosso, ribes nero, more e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: morbido quanto basta e densamente tannico (astringente e amarognolo); la mineralità é presente, però un po' inespresa, mentre la salivazione risulta essere semplice e contenuta da una pregevole nota alcolica; la struttura é superiore e la persistenza aromatica intensa oscilla fra 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da invecchiamento

Parametri per l'invecchiamento:

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Merlot per l'invecchiamento

OPINIONE PERSONALE: un vino da mettere in cantina e aspettare, con l'obiettivo di comprendere in cosa consista l'evoluzione di un vino e perché, in certi casi, come questo, bisogna attendere; le sorprese gustative che potrebbero manifestarsi fra 4-5 anni, potrebbero essere di molto superiori alle aspettative.

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.terredelmarchesato.com/>

NOBILIS – TOSCANA IGT 2019 13%

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TERRE DEL MARCHESATO

CASTAGNETO CARDUCCI – BOLGHERI – ITALIA

Prodotto da uve Vermentino coltivate nel nostro vigneto a Bolgheri, i grappoli lasciati sulle piante vengono raccolti i primi di Novembre ricoperti di Muffa Nobile.

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo dorato intenso; 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: zafferano, crema pasticcera, vaniglia, marmellata di ananas, burro fuso, canditi, dattero, pasta di mandorle e fiori di campo.

ESAME GUSTATIVO: dolce (si attivano le papille gustative sulla punta della lingua) e morbido su tutto il palato; la nota alcolica è leggera 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 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Torrone toscano

Parametri della combinazione:

1. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
2. La dolcezza del torrone si neutralizza con la dolcezza del vino
3. La pastosità del torrone controbilancia la salivazione del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: una vendemmia tardiva, con *botrytis cinerea*, semplice ed armonica, da abbinare con la pasticceria secca a fine pasto; una buona nota zuccherina che lo rende piacevole senza arrivare ad essere stucchevole, grazie alla sua leggera salivazione; vino particolare, prodotto quando le condizioni lo permettono, pertanto in quantità limitate, però sicuramente da degustare ed apprezzare.

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.