



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

VILLA S. ANNA – MONTEPULCIANO

19 LUGLIO 2023





<https://www.villasantanna.it/>

CHIANTI COLLI SENESI DOCG 2021 13%

INVECCHIATO IN BOTTI DI ROVERE

VILLA S. ANNA – MONTEPULCIANO

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; 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 semplice, facile ed incentivante, identificare i seguenti aromi: ciliegia, prugna, sottobosco, funghi, salvia, prato, rosa e geranio.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento, ci sono dei parametri gustativi che si mettono in evidenza come la struttura (peso del vino a livello di palato), la nota alcolica (secchezza di bocca) e la sensazione tannica con più astringenza e che chiusura amarognola; in un secondo momento, appaiono gli altri principi degustativi che non sono così determinanti come una buona salivazione e una leve nota minerale; il finale di bocca è con sapore a ciliegia e la persistenza aromatica intensa è di 4-5 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cacciucco alla livornese

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 della preparazione alimentare 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 Chianti semplice ed onesto, di facile bevibilità e di consumo quasi quotidiano per il pasto giornaliero che, addirittura, può includere anche un cacciucco alla livornese; da prendere in considerazione il fatto che questo vino potrebbe essere suggerito anche come un aperitivo estivo.

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.



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.villasantanna.it/>

ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC 2020 13,5%
IMBOTTIGLIATO DA VILLA S. ANNA SOCIETÁ AGRICOLA S.S.
MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità violacea; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: un bouquet olfattivo che non smette mai di incentivare il degustatore alla ricerca di nuovi profumi; gli aromi sembrano rinnovarsi di continuo e corrispondono a quanto segue: olive nere, fragole di bosco, prugna, mirtillo, cioccolato fondente, cacao, peperoncino rosso e rosa di bosco.

ESAME GUSTATIVO: una interessante morbidezza al palato si combina con una regolare acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua), sottolineando un equilibrio di fondo; una tannicità abbastanza pronunciata sia a livello gengivale che come sensazione amarognola al finale della bocca trova un equilibrio proporzionato con una buona struttura di bocca (peso del vino a livello di palato); la chiusura è leggermente amarognola e la persistenza aromatica intensa è di 5-6 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 della preparazione alimentare 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 con maggiore complessità, per gente di polso: interessante al naso e molto bilanciato in bocca, viene consigliato per la fase del pranzo dedicata all'antipasto alla toscana.

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.villasantanna.it/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2019 13,5%
IMBOTTIGLIATO DA VILLA S. ANNA SOCIETÁ AGRICOLA S.S.
MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino pieno e intenso; 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: melograno, mandarino, pepe nero, noce, carruba, tabacco dolce, gomma e fiori rossi secchi.

ESAME GUSTATIVO: si definisce 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 nota alcolica (secchezza estesa a tutto il palato); la struttura è discreta per la sua tipologia, il retrogusto finisce con sapore a melograno (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa resta tra 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del preparato si contrappone alla nota astringente del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce della ricetta 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 si caratterizza per la sua facilità di beva e di abbinamento con il cibo; all'esame olfattivo si presenta con una interessante varietà di aromi e in bocca ha raggiunto un buon equilibrio, anche se lascia aperta la possibilità per un eventuale invecchiamento in cantina.

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.villasantanna.it/>

POLDO VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2016 13,5%

IMBOTTIGLIATO DA VILLA S. ANNA SOCIETÁ AGRICOLA S.S.

MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido, di colore rosso granata con riflessi aranciati e con una buona consistenza.

ESAME OLFATTIVO: panorama olfattivo molto vario che si compone con aromi descrittivi come cioccolato fondente, *goudron*, tabacco, funghi, pepe nero, sottobosco, balsamico, marmellata di mirtilli e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza sfiora la sensazione di un vellutato equilibrio di bocca ed é accompagnata dalla non troppo evidente salivazione; la struttura é piuttosto robusta, mentre la secchezza alcolica viene percepita minimamente; la buona nota minerale fa da sponda ai due parametri gustativi di una tannicitá nobile (apporto di astringenza e tendenza amarognola); la chiusura di bocca sorprende con mirtilli, funghi, cioccolato e pepe nero (eccellente corrispondenza con l'esame olfattivo), e la persistenza aromatica intensa oscilla fra i 7 e gli 8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cinghiale in umido

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 nota amarognola finale del vino
3. La succulenza della carne 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 che colpisce e rimane nella memoria del degustatore per la sua lunghezza di bocca e la sua persistenza aromatica intensa; la chiusura di bocca é entusiasmante perché offre un non comune parallelismo con gli aromi identificati al naso e la sua combinazione enogastronomica non può far altro che rivolgersi a una ricetta elaborata di selvaggina.

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.