



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

---



[www.frangelico.com](http://www.frangelico.com)

**FRANGELICO LIQUEUR                      700ML    20%**  
**CON DESTILADO DE AVELLANAS**  
**PRODUCED BY DCM SPA – VIA F. SACCHETTI 20, 20099 SESTO SAN**  
**GIOVANNI (MI) ITALY / PLANT IN CANALE (CN) ITALY**

*Según la leyenda, Frangelico vivió hace tres siglos en una colina situada en el Piemonte a los pies de los Alpes Italianos.*

*Gracias a su amor y conocimiento de la naturaleza creó un licor apreciado a base de avellanas cuidadosamente seleccionadas y otros ingredientes secretos.*

*Continuamos esta tradición ofreciendo este refinado licor como homenaje al hombre que lo creó.*



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**All'esame visivo**, il colore è un giallo dorato poco intenso, con leggeri riflessi di tonalità paglierina.

**All'esame olfattivo**, una intensa fragranza di nocciola cattura totalmente le papille olfattive; in un secondo momento, affiorano altri aromi come la vaniglia, la crema pasticcera, la tostatura, lo zucchero filato ed i fiori di campo.

**All'esame gustativo**, la sensazione vellutata della morbidezza si estende a tutto il palato, quasi lasciando passare inosservata la sensazione alcolica che solo affiora nella seconda degustazione; la chiusura di bocca è dolce, con sapore a crema, nocciola e vaniglia.

**All'esame retro-olfattivo**, si conferma la sottile sensazione alcolica, accompagnata dalla consistente e sempre presente nota aromatica di nocciola, per poi ribadire, in chiusura, la grande morbidezza.

**La persistenza aromatica intensa** oscilla tra i 21 ed i 22 secondi.

**CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE:** un liquore per la conversazione pomeridiana.