



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cantinasoave.it

**GEWÜRZTRAMINER – BOTTEGA VINAI – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO NELLA ZONA DI
PRODUZIONE DA CAVIT S.C. – TRENTO – ITALIA**

2016 14%

Uve raccolte a mano

Il Gewürztraminer Bottega Vinai è un vino intrigante. Ha un colore giallo oro luminoso e riflessi brillanti che evidenziano una grande consistenza, note al naso di rosa con sentori di timo e ginepro. È un vino da sorseggiare lentamente, scoprendo con piacere il suo gusto ricco e persistente.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color amarillo pajizo con reflejos verdosos

EXAMEN OLFATIVO: litchi, almendra, avellana, flores de campo, talco, jabón de tocador, vainilla, miel, césped con rocío y rosas amarillas

EXAMEN GUSTATIVO: las notas minerales constituyen el primer parámetro gustativo que se percata, después se perciben estructura (peso del vino a nivel de boca), suavidad (sensación de equilibrio a nivel de paladar) y sequedad alcohólica; la nota ácida (salivación en las zonas laterales de la lengua) es la última nota gustativa que se manifiesta y la persistencia aromática intensa es de 7/8 segundos; estructura, suavidad y nota alcohólica persisten y se repiten con gusto y placer

MARIDAJE: Picante de mariscos

Parámetros maridaje:

- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a las notas minerales del vino
- La sensación especiada de la receta se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La crasitud de la receta es compensadora para la salivación del vino
- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino completo que se caracteriza por unos cuantos aromas a la nariz y por parámetros muy bien destacados al paladar, que confluyen en un casi equilibrio de boca muy apaciguador para conversar y muy atractivo para un maridaje con una receta de pescado competitiva y contundente