



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/



www.rutiniwines.com

**GEWÜRZTRAMINER RUTINI – BODEGA LA RURAL – FUNDADA EN
1885 POR DON FELIPE RUTINI – MENDOZA – ARGENTINA
2016 13%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color amarillo dorado con reflejos de tonalidad pajiza

EXAMEN OLFATIVO: litchi, miel, vainilla, crema chantilly, rosa blanca, jazmín, pera, avellana, chocolate blanco y césped

EXAMEN GUSTATIVO: las notas minerales y la suavidad son las dos sensaciones gustativas que se adueñan del paladar; una buena estructura se acompaña con una consistente nota alcohólica para llevar a un final de boca con sabor a chocolate, avellana y miel; la salivación es mínima y la persistencia aromática intensa es de 8/9 segundos

MARIDAJE: Camarones al pil pil

Parámetros maridaje:

- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a las notas minerales (sapidez) del vino
- La sensación especiada de la receta se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La succulencia de la receta se contrabalancea con la sequedad alcohólica del vino
- La crasitud de la receta contrarresta la salivación del vino
- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: un desbordante aroma de litchi captura todo el compartimiento olfativo garantizando la calidad del Gewürztraminer; las notas minerales (picazón en la parte dorsal de la lengua) y la suavidad conquistan el análisis gustativo reclamando en voz alta la excelencia de este vino que pide, con toda su nobleza de alma, una combinación enogastronómica que pueda oscilar entre una pasta con pesto genovés y unos camarones al pil pil