



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



GRAN SELEZIONE IL MARGONE – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SR. – PANZANO IN CHIANTI – ITALIA 2010 13,5%

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: nota di macelleria, balsamico, mentolato, cioccolato dolce, terra di bosco, frutti di bosco e buccia di arancia,

ESAME GUSTATIVO: la grande secchezza alcolica e l'astringenza generata dal tannino sono i valori di riferimento a livello di palato; la morbidezza e la struttura sono presenti e interessanti; la salivazione è minima, la chiusura di bocca non è amara e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: filetto lardellato

OPINIONE PERSONALE: un vino interessante e allo stesso tempo particolare, da proporre in degustazione e da esaltare con il giusto abbinamento cibo-vino; con il passare del tempo può solo migliorare ed affinarsi, arrivando a dare delle eccellenti sorprese degustative