



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.scacciavioli.it

GRAPPA DI SAGRANTINO 0,5 L 50%
AZIENDA AGRARIA SCACCIADIVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.
MONTEFALCO – ITALIA



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

ESAME VISIVO: trasparente e brillante.

ESAME OLFATTIVO: frutta bianca, fiori bianchi, note vegetali, timo, maggiorana, talco, vaniglia, sapone e fragoline di bosco.

ESAME GUSTATIVO: morbido al palato e con una limitata sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua, nonostante si tratti di una grappa di 50 gradi alcolici; l'alcol é così contenuto che nel finale di bocca si riesce a percepire gli aromi di note vegetali ed erbe aromatiche.

ESAME RETRO-OLFATTIVO: l'alcol si rilassa e lascia, ancora una volta, spazio alle sensazioni gustative fruttate (frutti bianchi) e fiori (fiori di campo); la persistenza aromatica intensa è di 28/29 secondi

OPINIONE PERSONALE: una grappa per il dopo cena d'inverno, davanti al caminetto; un prodotto con un'ottima facilitá di beva, con il pieno rispetto delle caratteristiche delle vinacce di partenza ed il completo sviluppo dei parametri di qualità per la rituale degustazione.