



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



GRATIUS TOSCANA IGT – INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA IL MOLINO DI GRACE SR. – PANZANO IN CHIANTI – ITALIA 2007 14%

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color granata

ESAME OLFATTIVO: nota di carne, balsamico, mentolato, nota vegetale, cioccolato fondente, mora, amarena, talco, lanolina, frutta cotta e rosa azzurra

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza è il parametro predominante che rende lieto il degustare, supportando la struttura e lasciando in secondo piano la nota minerale e la salivazione; risulta leggermente tannico e la chiusura è gradevole con sapore a caffè; la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: crostini di beccaccia

OPINIONE PERSONALE: un *Supertuscan* che altro non può fare che piacere grazie principalmente al suo eccellente bouquet olfattivo e a quella morbidezza vellutata a livello gustativo che sembra non finire mai; un vino quasi da consigliare come un vino tutto pasto