



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.arnaldocaprai.it

**GRECANTE – COLLI MARTANI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – GRECHETTO – INTEGRALMENTE PRODOTTO E
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ARNALDO CAPRAI – SOCIETÀ
AGRICOLA SRL – MONTEFALCO – ITALIA
2016 13%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/

Nella tradizione rinascimentale, numerosi sono i vini definiti “Greci, Grecanti, Grechetti”. Celebrato fu anche quello di Monte falco, inviato dai podestà del comune come dono prezioso a principi e cardinali (in una bolla del 31 ottobre 1544, si trova che del Greco fu offerto a Papa Paolo III Farnese). Il Grecante dell’azienda Caprai mantiene viva questa storica tradizione. È prodotto nel più rigoroso rispetto degli antichi saperi, senza trascurare l’apporto delle valide tecniche moderne. Ne deriva un bianco asciutto, di inconfondibile fragranza e piacevolezza. Servito alla temperatura di 8-10°C è stuzzicante aperitivo e perfetto abbinamento per antipasti, per pesci e crostacei.

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

EXAMEN OLFATIVO: hierba, almendra, durazno blanco, heno, melón, manzana verde, kiwi y flores amarillas

EXAMEN GUSTATIVO: la estructura se fusiona con la suavidad dando al vino un discreto poder de complacencia; la sequedad alcohólica parece ganar sobre la salivación y las notas minerales imponen un propio espacio degustativo; el cierre de boca es livianamente amargo con un sabor a hierba y la persistencia aromática intensa es de 5/6 segundos

MARIDAJE: Choritos a la chalaca

Parámetros maridaje:

- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a las notas minerales del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La sensación especiada de la receta se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La succulencia de la receta contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- La tendencia dulce de la receta se contrabalancea con la tendencia amarguilla 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

OPINIÓN PERSONAL: un vino con un bouquet olfativo en continuo desarrollo a nivel de nariz y a la boca bien equilibrado con una buena correspondencia nariz-boca (hierba); una excelente estructura te acompaña desde el comienzo hasta el final; un vino que se puede aconsejar para una conversación y apreciar también con un maridaje marino