



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.poderepelligciano.it

**IN FERMENTO – METODO ANCESTRALE – TOSCANA IGT – PODERE
PELLICCIANO – PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A.
DI CAPUTO F. & C. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA 10,5%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

In Fermento è un vino ottenuto da uve Trebbiano, Vermentino e complementari vinificato con metodo ancestrale, secondo la cui tradizione si ha una rifermentazione naturale in bottiglia. Il sedimento in sospensione è parte integrante di questo vino e conferisce ad esso il suo aspetto velato.

ESAME VISIVO: abbastanza limpido e di colore giallo dorato con riflessi giallo paglierino.

ESAME OLFATTIVO: lieviti, mandorla, limone, pera, mela e cenere.

ESAME GUSTATIVO: una secchezza alcolica minima detenuta da una ampia salivazione porta ad una chiusura di bocca leggermente amara con sapori di frutta secca e lievito; la nota minerale non viene percepita e la persistenza aromatica intensa arriva a 3-4 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Aperitivo estivo

OPINIONE PERSONALE: un vino diverso, particolare e sicuramente da provare.