



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.fattoriasanquintino.it](http://www.fattoriasanquintino.it)

**LA FAGIANA IGT – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN QUINTINO –  
SAN MINIATO – ITALIA                      2016           14%**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi violacei.

**ESAME OLFATTIVO:** vaniglia, amarena, fragole, frutta rossa, macelleria, humus e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una voluminosa struttura spadroneggia su tutto il palato condividendo questo spazio gustativo con alcolicità (secchezza di bocca), sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e morbidezza (sensazione vellutata); il tannino viene fuori con una forte astringenza a livello di gengive superiori e un non troppo amaro sapore al finale della bocca; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Formaggio Pecorino Toscano

**Parametri combinazione cibo-vino:**

- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La succulenza della carne si controbilancia con la astringenza tannica e la alcolicità del vino
- La tendenza dolce del preparato alimentare si contrappone alla nota sapida e alla chiusura amarognola del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino robusto e corpulento, quasi prepotente; la sua scontrosità lo dirige verso un abbinamento con un formaggio di media stagionatura con il fine di renderlo più duttile e malleabile, ovvero pronto ad una buona degustazione.