



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriasanquintino.it

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



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

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 scontroosità 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.