



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



REGGIANO LAMBRUSCO D.O.C. – VINO FRIZZANTE – IMBOTTIGLIATO DA MEDICI ERMETE & FIGLI SRL – REGGIO EMILIA – ITALIA 2013 11,5%

EXAMEN VISUAL: rojo rubí con reflejos púrpura

EXAMEN OLFATIVO: frutillas, moras, césped, violetas, rosas, olores de cava y aromas de vinificación

EXAMEN GUSTATIVO: vino discretamente suave y con un positivo raspaje en la parte dorsal de la lengua por la presencia de anhídrido carbónico; el cuerpo es ligero y la salivación es buena; el cierre es con cereza y mora, y con un liviano toque de amargura; la persistencia aromática intensa es de 4/5 segundos

MARIDAJE: *risotto ai funghi* (típica receta italiana)

OPINIÓN PERSONAL: el clásico vino Lambrusco que no complica mucho y con gusto entrega el placer del degustar en buena compañía y con la justa combinación vino-comida