



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**LIBAIO – CHARDONNAY TOSCANA IGT – PRODOTTO CON UVE CHARDONNAY COLTIVATE SOTTO IL SOLE DI TOSCANA – IMBOTTIGLIATO DA RUFFINO SRL – PONTASSIEVE – ITALIA 2014 12,5%**

**ESAME VISIVO:** giallo paglierino con riflessi verdolini

**ESAME OLFATTIVO:** banana, ananas, mandorla, vaniglia, limone, magnolia e susina gialla

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica si contrappone alla salivazione e la morbidezza è il parametro gustativo dominante; la chiusura è leggermente amara e la persistenza aromatica è intorno ai 5/6 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** aperitivo estivo

**OPINIONE PERSONALE:** un vino semplice che rispecchia a pieno le cosiddette caratteristiche dell'aperitivo estivo: il piacere gustativo sotto forma di vino da condividere prima di una cena a base di pesce