

# ***“VINI DI MONTEFALCO - UMBRIA”***

Material docente de uso interno en centros de enseñanza

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, agosto 2023

## **INDICE**

PREFAZIONE.....	3
ANTONELLI SAN MARCO.....	5
CANTINA FUCCELLI.....	36
AZIENDA AGRICOLA BOCALE DI VALENTINI.....	54
CANTINA FRATELLI PARDI.....	66
AZIENDA AGRICOLA SCACCIADIAVOLI.....	88
AZIENDA AGRICOLA VALDANGIUS.....	112
AUTORE .....	132

## **PREFAZIONE**

Si esce dalla Toscana per fare visita alla vicina Umbria che, da un punto di vista enogastronomico, costituisce la naturale prolungazione della regione Toscana; l'obiettivo prefissato é sempre quello di visitare un numero minimo di sei vigne, con lo scopo di crearsi un portfolio degustazioni minimo, che possa costituire un punto di partenza di una conoscenza piú accurata della zona vitivinicola.

La prima giornata é stata dedicata alla visita di Antonelli San Marco e della Cantina Fucelli, la seconda uscita ci ha portati a conoscere l'Azienda Agricola Bocale di Valentini e la Cantina Fratelli Pardi, e nella terza ed ultima, siamo stati all'Azienda Agricola Scacciadiavoli e all'Azienda Agricola Valdangius.

Si approfondiscono le nostre sessioni di visita in una forma piuttosto dettagliata: prima si va in vigna a vedere i filari di viti (a causa delle forti piogge primaverili, la malattia della vite riconosciuta con il nome di peronospera, potrebbe causare perdite fino a un 40% sulla vendemmia 2023) poi si scende in cantina per conoscere meglio le fasi della vinificazione ed invecchiamento del vino, e finalmente passiamo nella sala dedicata alla degustazione per provare i vini.

Non si vuole aggiungere niente di nuovo agli argomenti della sommellerie e dell'enogastronomia, bensì si cerca

di evidenziare quanto sia soggettiva e personale l'interpretazione di un vino e il suo relativo abbinamento con le ricette proprie della zona di produzione del medesimo vino.

La speranza è che tutti i lettori possano trarre pieno vantaggio da questo breve e semplice trattato enogastronomico e che, in un determinato momento della loro vita, possano avere l'opportunità di conoscere la Toscana, degustare i vini di Montepulciano ed approfittare delle delizie gastronomiche toscane.

Come tradizione, ci siamo concentrati sulla degustazione dei vini e la loro piú vicina approssimazione a una ricetta tipica e tradizionale, nel caso di vini gastronomici, o sulla loro facile bevibilità, di vini godibili, anche da degustare soli, con la possibilità che si possano definire come vini da conversazione e/o da meditazione.

**ANTONELLI SAN MARCO – MONTEFALCO**

**24 LUGLIO 2023**





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

**SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO  
SPUMANTE 12,5%**

**METODO CLASSICO - DOSAGGIO ZERO**

**PRODOTTO DA ANTONELLI SNA MARCO S.S.  
MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** brillante e di un colore giallo dorato; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso e complesso, si mettono in evidenza i seguenti aromi: lievito, pesca gialla, limone, crosta di pane, mandorla, frutta tropicale e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** una sensazione di vellutata morbidezza invade il palato per poi essere detenuta lateralmente da una eccellente salivazione ed il tutto amalgamato da un'avvolgente sensazione di mineralità; la struttura si dimostra buona e la chiusura è amaricante ed è accompagnata dai sapori di limoni e pompelmo; la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spaghetti alle vongole

### **Parametri della combinazione:**

1. La leggera sensazione speziata della ricetta si neutralizza con la vellutata morbidezza del vino
2. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Trebbiano Spoletino molto versatile con sapidità e salivazione come parametri gustativi predominanti; si presta per un aperitivo estivo, ma andrebbe molto bene anche con un primo piatto di pesce.



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

**ANTEPRIMA TONDA – SPOLETO DOC –  
TREBBIANO SPOLETINO 2020 12,5%**

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato non intenso con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** fichi bianchi, chirimoya, albicocca, nespola, vaniglia, rosa gialla, lavando e margherita.

**ESAME GUSTATIVO:** una notevole morbidezza (sensazione di vellutato estesa a tutta la lingua) si alterna con una generosa struttura di bocca (peso del vino a livello di bocca); una interessante nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) si oppone alla secchezza alcolica, e accompagna verso una chiusura di bocca lievemente amara con sapore a fichi bianchi e chirimoya (perfetta corrispondenza con il naso); la persistenza aromatica intensa raggiunge i 4-5 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Seppie con piselli

### **Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
2. La sensazione speziata del piatto si armonizza con la morbidezza del vino
3. La pastosità del preparato alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino di facile beva, di buon equilibrio e piacevole da degustare e da abbinare con un classico secondo piatto di pesce.



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

**TREBIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO  
SPOLETINO 2022 13%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN  
MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo ambra con riflessi dorati e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** marmellata di albicocche, marmellata di arance, nespole mature, zafferano, farina, biscotti e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** una notevole morbidezza (bilanciata sensazione di equilibrio vellutato) fa in modo che gli altri parametri (alcol, note minerali e salivazione) si alternino bilanciandosi mutuamente; la struttura (peso del vino a livello di palato) è sicuramente importante e la chiusura di bocca è leggermente amarognola con sapore a scorza d'arancia; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Scaloppine al vino bianco e prezzemolo

**Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La sensazione speziata della preparazione alimentare si armonizza con la morbidezza del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota minerale del vino
3. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino impegnativo che riveste a pieno la categoria di vino gastronomico per l'abbinamento con una ricetta a base di carne bianca; nella sua forma di essere, esalta molto il vitigno e si ricorda per la sua rassodata struttura e la sua generosa morbidezza.



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

**MONTEFALCO DOC – GRECHETTO                      2022**  
**14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA**  
**ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo paglierino con riflessi verdastri e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** susina, banana, cocco, note vegetali, camomilla, zafferano e potpourri di fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) si spalleggia con una bella morbidezza (senso di vellutato a livello di palato), a sua volta supportata da una discreta nota sapida (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione nelle zone laterali della lingua, insieme alla struttura di bocca del vino completano l'esame gustativo; la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un sapore a banana e cocco e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO: Fingers Food**

### **Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota sapida del vino
3. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino fresco e immediato, di facile beva, dove un sorso chiama l'altro per uno spensierato apericena tra amici e amiche.



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

**MONTEFALCO DOC ROSSO                      2020    14,5%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA  
ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** more, ribes, melograno, arancia, pepe nero, carruba, frutta cotta e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona struttura si estende su tutto il palato condividendo questo spazio gustativo con alcolicità (secchezza di bocca), sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e morbidezza (sensazione vellutata); la salivazione é minima e il tannino viene fuori con una maggiore astringenza a livello di gengive superiori e un sapore amarognolo al finale della bocca; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Parmigiana di gobbi

### **Parametri combinazione cibo-vino:**

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

**OPINIONE PERSONALE:** vino da approfondire e studiare maggiormente, con una bella struttura che serve da base per lanciarsi verso mete immediate e facilmente raggiungibili, ricevendo, tra l'altro, buone risposte al palato del degustatore.



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

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG                      2018**  
**15%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA**  
**ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** cacao, cioccolato, caramello, tabacco, amarena, ribes nero, mirtillo, uva passa, carruba, fichi rossi secchi, funghi, terra di bosco e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota sapida (pizzicore nella parte dorsale della lingua) è la prima che si fa riconoscere, dopodiché la tannicità (astringenza nelle gengive superiori e leggero sapore amaro al finale di bocca) e l'alcolicità (secchezza di bocca) sono sensazioni che vanno di pari passo; si identifica un grande corpo, una morbidezza di bocca (sensazione di vellutato equilibrio a livello di palato) esaltante e la salivazione è minima; la chiusura di bocca è leggermente amara con retrogusto con sapori a ribes neto e cacao

(perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino semistagionato

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità e alla chiusura amarognola del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente e alla secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino pulito e corretto, con un forte legame con il territorio: rispecchia la natura tannica, strutturata e dotata di potenziale alcolico del Sagrantino congiuntamente alle caratteristiche gusto-olfattive del vitigno stesso (grande varietà di aromi al naso e durevole persistenza aromatica intensa).



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

**CHIUSA DI PANNONE – MONTEFALCO  
SAGRANTINO DOCG            2018   15,5%**

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** prugne, ciliegie, fragole di bosco, carruba, fiori secchi, spezie dolci, caffè, carbone, gomma e goudron.

**ESAME GUSTATIVO:** una sensibile e viva nota tannica (astrigenza e nota amarognola) si mette in evidenza, per poi essere seguita dalla sensazione di morbidezza vellutata che si estende a tutto il palato; la struttura è così buona da far pensare a un completo equilibrio gustativo, dato che la secchezza alcolica, la sapidità (nota di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione sono tutte, piú o meno, equiparate; la chiusura rilascia dei sapori di frutta di bosco (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tagliatelle al ragú di colombacci

**Parametri della combinazione:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
2. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla nota astringente del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino con una sua storicá, che riempie con tanta qualità tutti i parametri degustativi, sorprendendo

positivamente, sia a livello olfattivo che gustativo;  
lungo e persistente, pieno e completo, da  
classificare con piú di 90 punti sui 100 disponibili.



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

**MOLINO DELL'ATTONE – MONTEFALCO  
SAGRANTINO DOCG      2018   15,5%**

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** arancia, ciliegia, amarena, cannella, noce moscata, cioccolato, balsamico, tabacco, petali di rosa disidratati e fiori rossi secchi.

**ESAME GUSTATIVO:** tannini in evidenza, ma ben levigati; morbidezza estesa a tutto il palato, ma ancora in pieno sviluppo; struttura esuberante, nota alcolica forte e patente, sapidità e mineralità ancora in processo di completa realizzazione; la chiusura è chiaramente amarognola e rilascia dei sapori speziati e di frutta di bosco (in perfetta corrispondenza con il naso) e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Vino da  
invecchiamento

**Parametri per l'invecchiamento:**

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Sagrantino per l'invecchiamento

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che bisogna poter aspettare ed saper invecchiare con cura in cantina, con l'obiettivo di farlo evolvere e migliorare con il tempo; possono attenderci solamente delle grate e piacevoli sorprese gustative.



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

**MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG  
2017 14,5%**

**INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO  
ALL'ORIGINE DA ANTONELLI SAN MARCO S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di color rosso rubino pieno e intenso; per quanto riguarda la consistenza, si presentano degli archi molto stretti, divisi da gocce che scendono molto lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da marmellata di more, marmellata di prugne, cioccolato dolce, tabacco dolce, caramello, amarena, uva passa, frutta cotta e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una dolcezza piacevole ed esuberante si impadronisce delle papille gustative che, a loro volta, sono allietate da una morbidezza (sensazione di equilibrio a livello di palato) che viene limitata solamente dalla nota alcolica (secchezza di bocca) e dalla nota astringente tipica del Sagrantino; la struttura é forte, la chiusura di bocca rilascia un retrogusto di marmellata e

cioccolato, e la persistenza aromatica intensa gira intorno a 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** *Sachertorte* (torta Sacher)

**Parametri della combinazione:**

1. Il bouquet olfattivo del cioccolato si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione dolce del cioccolato concorda con la dolcezza del vino
3. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino
5. La succulenza della torta serve da contrappeso alla nota astringente del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che non ammette repliche: nemmeno la mente piú psicolabile e poco ponderata potrebbe affermare che questo vino non possa sempre che piacere; un residuo zuccherino importante, ma non stucchevole, lo rende ideale ad ogni tipo di palato, anche per quelli piú esigenti; la combinazione enogastronomica ideale é quella con un dolce a base di cioccolato, e nella fattispecie viene suggerito il dolce di cioccolato austriaco per eccellenza: la *Sachertorte*.

# **CANTINA FUCCELLI – MONTEFALCO**

**24 LUGLIO 2023**





<https://cantinafucelli.it/it/home>

**TREBBIANO SPOLETINO DOC      2021   14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA  
FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO - ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo dorato.

**ESAME OLFATTIVO:** pera, mela, chirimoya, limone, cedro, foglie di té, camomilla, sapone, talco, note vegetali, timo, maggiorana e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** la morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) è il parametro dominante, in parte contenuto e limitato sia dalla secchezza alcolica che dalla struttura di bocca (peso del vino a livello di bocca); la mineralità è chiaramente di buon livello, la chiusura di bocca è lievemente amarognola e con di frutta bianca, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Bruschetta di pomodoro

### **Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
2. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
3. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
4. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino interessante al naso e sorprendente in bocca; risulta bevibile in diversi momenti di una riunione conviviale: dall'aperitivo alla bruschetta e persino con un antipasto a base di pesce.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

**GRECHETTO DOC 2020 14,5%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA  
FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mandorla, nocciola, tostatura, pompelmo, miele, burro di cacao, melone verde, noce di cocco, foglie di pomodoro e potpourri di fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** una grande morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) supportata da una secchezza alcolica non indifferente; la nota minerale (sensazione di pizzicore sulla parte dorsale della lingua) si sviluppa parallelamente alla salivazione nelle zone laterali della lingua e la struttura (peso del vino a livello di palato) non é esuberante; la chiusura di bocca é minimamente amarognola e rilascia sapori di mandorla e nocciola, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Braciola di maiale

**Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La sensazione speziata della ricetta si armonizza con la morbidezza del vino
2. La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
3. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della preparazione alimentare serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino piacevole sia al naso che in bocca; risulta strutturato a tal punto che ha bisogno di una ricetta abbastanza corposa, con il fine di esaltare il vino, la preparazione alimentare e la combinazione enogastronomica.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

**TREBBIANO SPOLETINO DOC          2020   15%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA  
FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** ciliegia, amarena, ribes nero, mirtillo, melograno, carruba, liquirizia, vaniglia, menta, cioccolato, caffè, funghi, foglie di bosco e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la prima sensazione è la struttura di bocca accompagnata dalla morbidezza (vellutato equilibrio a livello di palato); una interessante sapidità (pizzicore nella parte centrale della lingua) si alterna con dei tannini quasi equilibrati (astringenza nella noam ed un leggero sapore amarognolo al finale di bocca); la secchezza alcolica si estende amabilmente a quasi tutto il palato, la chiusura rilascia un retrogusto ad amarena e caffè (eccellente corrispondenza naso-

bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6/7 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino Stagionato**

### **Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del preparato alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla sapidità del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** si tratta di un vino dotato di un bel ventaglio aromatico all'esame olfattivo e di una grande struttura in bocca; l'equilibrio, tra la sensazione minerale e la nota tannica, risulta di pregevole fattura, e per quanto riguarda il consumo del vino, si può definire come vino ambivalente, ossia valido per la degustazione in questo stesso momento, ma parimenti riconosciuto efficace e produttivo per un invecchiamento in cantina.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 15%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA**

**FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO - ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mirtillo, prugna, mora, carruba, fichi secchi, frutta cotta, oregano, basilico, funghi, cioccolato, legno, pepe nero, balsamico e vaniglia.

**ESAME GUSTATIVO:** la struttura è esorbitante insieme ad una eccellente sensazione alcolica ed una nota sapida di tutto rispetto; la salivazione è minima, mentre il tannino dimostra avere un grande potere di astringenza (secchezza delle gengive superiori) e una soffusa nota amarognola al finale; la chiusura rilascia un retrogusto con sapore a pepe nero e la persistenza aromatica intensa raggiunge i 8/9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Vino da grande invecchiamento

**Parametri per l'invecchiamento:**

1. Mirabile presenza tannica
2. Magistrale nota alcolica
3. Interessante nota acida (salivazione)
4. Straordinaria struttura
5. Predisposizione vitigno Sagrantino per l'invecchiamento

**OPINIONE PERSONALE:** é raro trovare vini cosí puliti al naso, ma il maggior pregio di questo prodotto enologico é che non risulta facile conseguire un grande vino, ma quando questo vino é da grande invecchiamento, non resta altro che fare i complimenti agli appassionati ed entusiasti produttori del suddetto vino.



<https://cantinafucelli.it/it/home>

**SAGRANTINO PASSITO DOCG      2018   14%**

**PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ. AGRICOLA  
FUCELLI PAOLO**

**MONTEFALCO - ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso e molto consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** amarena, ribes nero, prugna, uva passa, carruba, ciliegia sottospirito, fichi secchi, mallo di noce, gomma, caramello, cioccolato dolce, nota balsamica, sciroppo medico, *goudron* e petali di rosa disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza primeggia insieme alla morbidezza (vellutato equilibrio di bocca) e la struttura è facilmente identificabile per la sua abbondante presenza, consegnando un generale equilibrio a livello gustativo; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) si prende per mano con la pienezza alcolica espressa in una secchezza che si estende a tutta la bocca, mentre la non eccessiva salivazione limita ragionevolmente la presenza dell'astringenza

tannica; la persistenza aromatica intensa è di 9/10 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tozzetti al cacao e mandorle

**Parametri della combinazione:**

1. La dolcezza della ricetta si neutralizza con la dolcezza del vino
2. La succulenza del preparato alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
5. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla mineralità del vino

6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un eccezionale vino dolce che impressiona nel momento della degustazione e si farà ricordare nei tempi a divenire; un naso con un portfolio ampio di aromi e una bocca equilibrata e lunga, ti accompagnano durante tutto l'esercizio gustativo, e ne garantiscono la straordinaria qualità.

**AZIENDA AGRICOLA BOCALE DI VALENTINI**  
**MONTEFALCO**

**26 LUGLIO 2023**





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

**MONTEFALCO ROSSO DOC**

**2020 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.**

**BOCALE DI VALENTINI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quanto riguarda la consistenza, durante l'avvinamento nel bicchiere, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** il bouquet olfattivo é costituito dai seguenti aromi: ciliegia, amarena, mora, mirtillo, melograno, noce uva passa, fichi secchi, terra di bosco, humus e fiori rossi di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una buona nota alcolica (secchezza generale a livello di bocca) coincide con una morbidezza generale a livello di palato (sensazione di bilanciamento e equilibrio); l'astringenza tannica fa da sponda alla mineralit  (pizzicore nella parte dorsale della lingua) per poi sfociare nella componente acida (salivazione nelle zone laterali della lingua); la struttura   nella media, la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a melograno e

ciliegia (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto misto (affettati e formaggi)

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che rispetta il territorio, con aromi e sensazioni da Sagrantino; si rende piacevole da bere tutti i giorni poiché entusiasma al naso con un continuo rinnovarsi di aromi e una bocca nella quale i parametri fuoriescono puntualmente e riescono quasi ad equilibrarsi.



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

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG                      2018**  
**15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.**  
**BOCALE DI VALENTINI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granata; per ciò che conta la consistenza, il vino é consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** marmellata di more, carruba, frutta cotta, muschio, prato, maggiorana, lavanda, liquirizia, pepe nero, caffè, cioccolato, *goudron* e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** da un lato si capta un buon equilibrio di bocca dettato dal parametro della morbidezza gustativa del vino, mentre dall'altro lato subentra una forte secchezza alcolica estesa a tutta la bocca; una notevole astringenza tannica viene detenuta da una struttura di tutto rispetto che tende quasi ad addormentare leggermente la lingua; la nota minerale sorprende per la sua incivistá, la chiusura di bocca é lievemente amara con sapore a marmellata di more (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa é di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Piccioni alla ghiotta

**Parametri della combinazione:**

7. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
1. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino di carattere che riflette le caratteristiche della zona, con un naso evoluto nei suoi aromi descrittivi e una bocca complessa e strutturata, che regala delle sensazioni minerali e tanniche; si degusta e non stanca le papille, si può tranquillamente invecchiare in cantina, ma si può anche combinare con un piatto tipico e tradizionale della regione umbra.



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

**MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG**

**2016 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.**

**BOCALE DI VALENTINI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: marmellata di prugna, cacao, gomma, cioccolato fondente, tabacco, tostatura, mallo di noce, chiodo di garofano, noce moscata, vaniglia e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza occupa gran parte del compartimento gustativo, lasciando uno spazio, piú o meno, significativo per una morbidezza quasi equilibrata che viene supportata da un'importante nota alcolica e da una notevole struttura di bocca; il tannino é ben levigato e bilanciato, anche se é facilmente identificabile la nota astringente, la mineralità si esprime di pari passo con la salivazione, senza troppi eccessi; la chiusura di bocca é con sapore a marmellata

di prugna e cioccolato fondente, e la persistenza aromatica intensa si aggira fra 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Tozzetti alle mandorle e cioccolato

**Parametri della combinazione:**

1. La dolcezza della ricetta si neutralizza con la dolcezza del vino
2. La succulenza del preparato alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
5. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla mineralità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un grande vino dolce che, naturalmente, sovrasta per la sua dolcezza, ma marca uno spazio degustativo che evidenzia la peculiarità del vitigno Sagrantino; un vino fresco e dolcemente aromatico, al momento si può anche proporre per il futuro grazie ai tannini e alla nota alcolica; in altre parole, un vino sempre buono, ora ed in futuro, che si degusta e non rende assuefatti, bensí stimola ed incentiva la ricerca di nuovi descrittori aromatici e ulteriori parametri gustativi.

**CANTINA FRATELLI PARDI – MONTEFALCO**

**26 LUGLIO 2023**





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

**MONTEFALCO GRECHETTO DOC                      2022**  
**14%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI**  
**S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato con riflessi di tonalità argentata e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mandorla, banana, noce di cocco, timo, maggiorana, fiori selvatici e stella alpina.

**ESAME GUSTATIVO:** una bella sensazione di secchezza alcolica si fortifica con una struttura di bocca intensa ed estesa a tutto il palato, fino a che non viene limitata da una bilanciata salivazione proveniente dalle zone laterali della lingua; la chiusura é leggermente amarognola con un retrogusto a mandorla e la persistenza aromatica intensa si aggira fra i 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Coniglio con i ceci

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino

2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La pastosità del piatto controbilancia la salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino interessante al naso e strutturato in bocca che si autodefinisce come vino gastronomico per zuppe di legumi o carni bianchi in generale.



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

**SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO**

**2022 14%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI  
S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore giallo dorato scarico con sfumature di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** mela, pera, mango, fichi bianchi secchi, camomilla, fogli di té, arachidi, cioccolato bianco, pasticceria dolce, biscotti e potpourri di fiori gialli.

**ESAME GUSTATIVO:** una bella sensazione di morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio su tutto il palato) viene spalleggiata da una intensa acidità (salivazione nelle zone laterali della lingua); la secchezza alcolica si esprime con tutta la sua pienezza essendo, in parte supportata da una buona struttura (peso del vino a livello di bocca); la chiusura di bocca é leggermente amara con sapore a camomilla e foglie di té (perfetta corrispondenza naso-bocca), e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Minestra di lenticchie

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza della preparazione alimentare si contrappone alla secchezza alcolica del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La pastosità del piatto controbilancia la salivazione del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura leggermente amarognola del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino leggero e fresco, ma molto aromatico al naso e con un grande equilibrio di bocca, dettato da una eccellente morbidezza a livello di palato; godibile come aperitivo, anche se può trasformarsi tranquillamente in un vino gastronomico che richiede una zuppa tipica della tradizione culinaria del posto.



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

**MONTEFALCO DOC ROSSO                      2021 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI  
S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; rispetto al parametro della consistenza, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é quasi naturale, piú che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: fragola di bosco, lampone, mandarino, melograno, funghi, foglie di bosco, eucalipto, e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la entusiasmante nota alcolica (secchezza di bocca) tende a lasciar uno spazio gustativo per una evidente astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e per una lieve sensazione minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la struttura di bocca del vino é chiaramente forte e robusta, mentre la salivazione é piuttosto ridotta; la chiusura di bocca é leggermente amarognola e rilascia un retrogusto con sapori a lampone e mandarino

(eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Gnocchi al sugo d'oca

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino per il momento, ma anche da tutti i giorni, in un pasto quotidiano che richiede un piatto preparato con tutti i crismi per controbilanciare, principalmente, le sensazioni tanniche (astringenza e nota amarognola) che si sono manifestate all'esame gustativo.



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

**MONTEFALCO DOC ROSSO RISERVA      2020**  
**14,5%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI**  
**S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; rispetto al parametro della consistenza, é il classico vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

**ESAME OLFATTIVO:** é quasi naturale, piú che agevole e molto motivante, riconoscere i seguenti aromi descrittivi: pepe bianco, salvia, funghi, tartufi, barbabietole rosse, carruba, mirtillo, melograno e petali di rosa disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** intensamente alcolico con una secchezza di bocca che si estende a tutto il palato, mette in evidenza una interessante astringenza tannica (a livello di gengive superiori) e una struttura di bocca (peso del vino) forte e decisa; la sapidità é presente quanto basta, la salivazione sparisce quasi subito e la chiusura di bocca é leggermente amara con un retrogusto a mirtillo e melograno (eccellente corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa arriva fino a 7-8 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Involtini di carne

### **Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino chiaramente gastronomico, che cattura l'attenzione del degustatore per i suoi aromi olfattivi, ma quando si arriva all'esame gustativo, il vino dimostra la sua qualità con più struttura e più parametri gustativi, che richiedono una combinazione con una ricetta di carne.



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

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2019 15,5%**  
**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI**  
**S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità violacea; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare i seguenti profumi descrittivi: menta, eucalipto, arancia, marmellata di fragole, caramello, cioccolato fondente, spezie dolci e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica tende a limitare la salivazione nelle zone laterali della lingua, ed il tutto viene sostenuto da una gradevole struttura a livello di bocca; una notevole astringenza a livello gengivale e una tendenza amarognola al finale, denotano la presenza dei tannini; la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) é breve, la chiusura di bocca lascia un retrogusto con

sapore a fragole e arancia, e la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Agnello al forno

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino strutturato, robusto e corpulento che entra nel settore dei vini ambivalenti: o si invecchia in cantina (8-9 anni dalla produzione) per affinarlo, migliorarlo ed esaltarlo, o si consuma con un piatto competitivo e contundente per un ricercato equilibrio enogastronomico.



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

**SACRANTINO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG  
2019 14,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE  
CANTINA FRATELLI PARDI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** nota di macelleria, pelle di animale, rosa di bosco, legno, frutta cotta, mallo di noce, funghi, spezie dolci e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono alcolicità (secchezza alcolica) e grande morbidezza di bocca (vellutato equilibrio) spalleggiata dall'astringenza tannica; il vino é molto ben strutturato, ma senza troppo supporto minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e salivare (salivazione nelle zone laterali della lingua); la chiusura di bocca rilascia una nota leggermente amarognola con un sapore a frutta cotta e funghi (buona corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spezzatino di cinghiale

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino gastronomico, con una eccellente struttura di bocca e un equilibrio al palato che non si dimentica con facilità; per l'abbinamento cibo-vino, viene subito alla mente un piatto di cacciagione da pelo, con l'obiettivo di poter controbilanciare e concordare tutti i parametri gustativi riscontrati nel vino.



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

**MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG**

**2018 13%**

**IMBOTTIGLIATO DALLA CANTINA FRATELLI PARDI  
S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** colore rosso rubino pieno e intenso.

**ESAME OLFATTIVO:** l'aroma dominante è quello della marmellata di more seguito da marmellata di prugne, frutta cotta, cioccolato dolce, caramello, spezie dolci, biscotto, balsamico, vaniglia, liquirizia, eucalipto e fiori rossi disidratati.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza di bocca é la sensazione predominante insieme alla nota alcolica e alla morbidezza (sensazione vellutata estesa a tutto il palato); la struttura (peso del vino a livello di bocca) é densa ed avvolgente, i tannini sono discretamente astringenti e la chiusura é dolce con retrogusto a sapore di marmellata di more, cioccolato dolce e caramello (perfetta corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa del vino è di circa 8/9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Vino da grande meditazione

**Parametri per la meditazione:**

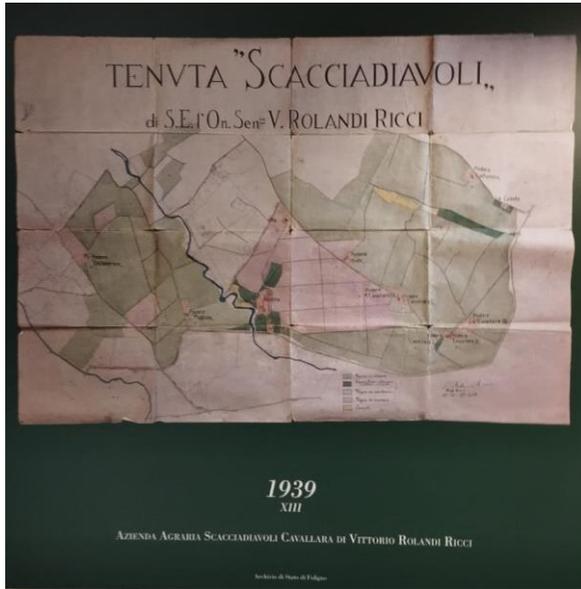
1. Grande dolcezza di bocca
2. Intensa e complessa sensazione alcolica
3. Diffusa e spaziosa morbidezza di bocca
4. Buona persistenza aromatica intensa

**OPINIONE PERSONALE:** un vino pregevole al naso, con un portfolio di descrittori aromatici che non finisce mai, per poi passare in bocca dove si riuniscono, la dolcezza con il tocco di astringenza del tannino, la secchezza alcolica con la morbidezza, e la struttura assurge a filo conduttore di tutta la degustazione: non ci resta che bere e meditare ...

**AZIENDA AGRICOLA SCACCIADIAVOLI**

**MONTEFALCO**

**28 LUGLIO 2023**





<https://www.cantinasacciaiavoli.it/>

**VINO SPUMANTE BRUT – METODO CLASSICO  
2021 13%**

**ELABORATO DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI  
PAMBUFFETTI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** brillante e di un colore giallo paglierino con riflessi di tonalità verdolina; per quanto riguarda le bollicine, sono tutte fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** crosta di pane, lievito, sapone, miele di acacia, burro fresco, mela, pera, susine e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una sensazione di morbidezza si accompagna con un equilibrio di bocca che rilascia una piacevole sensazione di vellutato; la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) tende a bilanciare la salivazione e l'alcolicità; la struttura è lieve e poco entrante, e la persistenza aromatica intensa del vino è di 4/5 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO: Aperitivo**

### **Parametri per l'aperitivo:**

1. Buona salivazione (invita alla conversazione)
2. Leggera alcolicità (stimola l'appetito)
3. Lieve struttura di bocca (non appesantisce le papille gustative)
4. Persistenza aromatica non superiore a 4-5 secondi (presente quanto basta)

**OPINIONE PERSONALE:** un metodo classico immediato ed equilibrato che mette in rilievo la sua morbidezza di bocca dando un equilibrio consolidato e rassodato allo spumante; la scelta é libera e personale: aperitivo per rifarsi a un classico o combinazione con sushi per essere innovativi.



<https://www.cantinasacciadiavoli.it/>

**ROSÉ VINO SPUMANTE BRUT**

**METODO CLASSICO 13%**

**ELABORATO DA AZ. AGR. SCACCIADIAVOLI DI  
PAMBUFFETTI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** brillante e di un colore salmone rosato con riflessi di tonalità fragola; per quanto riguarda le bollicine, che sono tutte fini, numerose e persistenti.

**ESAME OLFATTIVO:** pompelmo rosa, buccia di limone, lampone, lievito, biscotto, castagna e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) insieme alla nota alcolica (secchezza di bocca) sono le prime due sensazioni che si percepiscono; in un secondo momento, appaiono la nota acida (salivazione nelle zone laterali della lingua) e la morbidezza (vellutato equilibrio di bocca); la struttura si fa sentire senza stancare troppo la lingua, la chiusura é leggermente amara con un retrogusto agrumato e la persistenza aromatica intensa del vino è di 5/6 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Formaggio fresco

### **Parametri della combinazione:**

8. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
9. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
10. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
11. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
12. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
13. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un metodo classico con tanta mineralità, che potrebbe servire per la conversazione tra amici, ma, allo stesso tempo, autodefinirsi come vino gastronomico in abbinamento con un formaggio fresco.



<https://www.cantinasacciadiavoli.it/>

**MONTEFALCO DOC – GRECHETTO                      2022**  
**13%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.  
SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo paglierino scarico con riflessi di tonalità argentea e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** albicocca, pesca bianca, banana, chirimoya, margherita, fiori di campo, vaniglia, crema fresca e fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) é scortata da una struttura (peso del vino a livello di palato) ed ambedue sono bilanciate da una morbidezza (equilibrio vellutato di bocca) piuttosto abbondante; sia la nota minerale che la salivazione non sono molto presenti e si percepiscono solo in un secondo momento; la chiusura é leggermente amarognola con un sapore a pesca bianca e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Fiori di zucca fritti con formaggio caprino

### **Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succurlenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un *entry-level wine*, fresco e leggero, non aggressivo che permette di essere suggerito come aperitivo, anche se la sua migliore rappresentazione enogastronomica sarebbe in combinazione con una ricetta saporita, ma non troppo strutturata.



**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo paglierino pieno e consistente nel momento dell'avvinamento del bicchiere.

**ESAME OLFATTIVO:** albicocca, pesca bianca, chirimoya, camomilla, ginestra, cioccolato bianco, mandorle, pinoli, vaniglia, crema fresca e fiori bianchi.

**ESAME GUSTATIVO:** morbidezza ed equilibrio sono i parametri fondanti dell'analisi degustativa e nell'attimo che sembrano sfociare verso una stucchevolezza di bocca, vengono prontamente frenati dalla alcolicità (secchezza di bocca); la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione nelle zone laterali della lingua si dimostrano presenti, ma poco determinanti; la struttura ha un peso non indifferente, la chiusura é leggermente amarognola con un retrogusto a pesca e albicocca, e la persistenza aromatica intensa del vino si aggira sui 6/7 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Risotto ai frutti di mare

### **Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino struttura che bisogna combinare con una ricetta di qualità, in grado di armonizzare i parametri gustativi del prodotto enologico e esaltare l'abbinamento cibo-vino.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

**MONTEFALCO DOC – ROSSO**

**2020**

**14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.  
SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi porpora; per quello che concerne la consistenza, il vino dimostra di essere consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** ciliegia, mora, mirtilli, legno, nota di macelleria, peperoncino rosso, cioccolato dolce, humus, corteccia d'albero e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** in un primo momento si percepiscono la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e l'alcolicità (secchezza alcolica estesa a tutto il palato), poi quasi subito viene fuori una nota tannica rappresentata da astringenza a livello di gengive superiore e da un leggero sapore amaro al finale di bocca; la salivazione è ridotta, il vino è ben strutturato, ma non troppo morbido, il retrogusto rilascia note di ciliegia e more (perfetta corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Antipasto misto (affettati e formaggi)

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota amarognola finale del vino
3. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino rosso giovane che può reggere tranquillamente l'invecchiamento, ma si può considerare anche un vino dal consumo quotidiano, facile da bere e con una eccellente e intrigante nota minerale.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

**MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG                      2017**  
**15,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.**  
**SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino intenso con riflessi di tonalità granatai; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso con aromi che entrano e persistono al naso, e allo stesso tempo complesso dato che nel breve tempo dedicato allo studio della complessità olfattiva, si trovano i seguenti effluvi odorosi: amarena, ciliegia marasca, fiori d'arancio, mora selvatica, legno, note vegetali, terra di bosco, noci, liquirizia, pepe nero, petali di rosa disidratati e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una grande struttura (peso del vino a livello di palato) domina la prima parte della degustazione contemporaneamente alla secchezza alcolica; l'astringenza tannica a livello di gengive superiori e la nota minerale (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) caratterizzano maggiormente l'esame gustativo; la morbidezza del

vino (bilanciato equilibrio di bocca) deve ancora svilupparsi pienamente e la chiusura di bocca é amaricante con un retrogusto a sapore di amarena e ciliegia marasca; la persistenza aromatica intensa é di 7-8 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cinghiale in umido

**Parametri della combinazione:**

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La succulenza del preparazione alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla mineralità del vino e alla chiusura amaricante
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un grande vino che marca uno spazio proprio nel settore dei grandi vini rossi; appassiona ed entusiasma come pochi altri vini e se poi lo combiniamo con la giusta ricetta, il risultato finale é una vittoria dichiarata ed indiscutibile.



<https://www.cantinasacciavioli.it/>

**MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG  
2018 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA AZ. AGR.  
SCACCIADIAVOLI DI PAMBUFFETTI S.S.**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di color rubino nel nucleo con tonalità di granata chiaro nei bordi; per quello che concerne la consistenza, nel momento dell'avvinamento nel bicchiere, il vino si dimostra consistente con archi stretti e gocce che scendono piuttosto lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** il ventaglio di aromi descrittivi si compone con i seguenti profumi: fichi rossi secchi, datteri rossi, cenere, legno tostato, cioccolato dolce, arancia, frutta cotta, fiori d'arancio, amarena e nota balsamica.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza di bocca domina su tutte le altre sensazioni, anche se il parametro gustativo della nota alcolica (secchezza di bocca estesa a tutto il palato) non è assolutamente da sottovalutare; la notevole morbidezza (sensazione di vellutato equilibrio), fa passare in secondo piano la salivazione e la sapidità (pizzicore nella parte dorsale della lingua); la nota astringente del

tannino é ben piazzata, ma, allo stesso tempo, ben contenuta; la chiusura di bocca é leggermente amara con un retrogusto di frutta cotta e cioccolato dolce, e la persistenza aromatica intensa arriva fino a 8-9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Cioccolato fondente (51% cacao)

**Parametri della combinazione:**

1. La dolcezza della ricetta si neutralizza con la dolcezza del vino
2. La succulenza del preparato alimentare controbilancia la secchezza alcolica del vino
3. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
4. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino

5. La tendenza dolce del preparato alimentare serve da contrappeso alla mineralità del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un ventaglio di aromi al naso esteso ed amplificato che si rinnova continuamente; in bocca si identifica un ottimo equilibrio tra dolcezza e sensazione tannica che permette di apprezzare a fondo tutti i parametri gustativi; la combinazione con un cioccolato é pressoché perfetta.

**AZIENDA AGRICOLA VALDANGIUS**  
**MONTEFALCO**  
**28 LUGLIO 2023**





<https://www.cantinavaldangius.it/>

**CAMPO DE PICO – SPOLETO DOC – TREBBIANO  
SPOLETINO 2022 13,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI  
DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo dorato scarico con riflessi di tonalità paglierina e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso, complesso e di buona qualità olfattiva, mette in evidenza i seguenti aromi: mela, pera, banana, chirimoya, vaniglia, note vegetali, margherite e girasoli.

**ESAME GUSTATIVO:** agli inizi la struttura di bocca (peso del vino a livello di palato) e la secchezza alcolica sono i parametri piú facilmente identificabili, ciò nonostante, non tardano a venire fuori anche la morbidezza (bilanciato equilibrio a livello di bocca), la lieve mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la poca salivazione nelle zone laterali della lingua; la chiusura è leggermente amarognola con sapori di frutta bianca (buona corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Spaghetti allo scoglio

### **Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che si può degustar ora, ma si può anche affinare in cantina; nel caso dell'abbinamento cibo-vino, si sposa molto bene con un primo piatto di pesce, ma se vogliamo aspettare ad aprire la bottiglia, con l'affinamento, può solo migliorare e dare il meglio di se stesso.



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**FILIUM – SPOLETO DOC – TREBBIANO SPOLETINO  
2020 13,5%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI  
DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore giallo dorato con riflessi di tonalità dorata e per quanto riguarda la consistenza, il vino risulta essere consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente.

**ESAME OLFATTIVO:** intenso (aromi che entrano e persistono) e complesso (si percepisce un buon numero di profumi, in un tempo, piú o meno, determinato), pertanto di buona qualità olfattiva; gli effluvi odorosi che compongono il bouquet sono i seguenti: pesca gialla, mela, banana, zagara, crema fresca, zafferano, camomilla, foglie di té, salvia, cioccolato bianco, cedro e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) é accompagnata da una struttura (peso del vino a livello di palato) che da un lato si appoggia su una discreta nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua), mentre dall'altro si rilassa con una salivazione (zone laterali della lingua) piuttosto interessante; la morbidezza (bilanciato equilibrio di bocca) non é abbondante, la chiusura è leggermente amarognola con un retrogusto a pesca gialla (eccellente

corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa del vino è di 6/7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Calamari alla griglia al limone

**Parametri della combinazione:**

1. La grassezza della preparazione alimentare si controbilancia con la salivazione del vino
2. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla sapidità del vino
4. La succulenza della preparazione alimentare si oppone alla secchezza alcolica del vino
5. La chiusura dolce della ricetta si contrappone alla chiusura amarognola del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino bello corposo e con prospettive di invecchiamento interessanti, dove il passaggio in legno non é invasivo visto che é ben integrato (suscita ricordi di Chablis); sicuramente da abbinare con un secondo piatto di pesce per poter sfruttare alla perfezione questa combinazione enogastronomica.



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**PIPPINELLO – MONTEFALCO ROSSO DOC  
2018 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI  
DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

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

**ESAME OLFATTIVO:** pepe nero, fragole di bosco, ciliegie, amarena, prugne, rosmarino, maggiorana e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** una interessante struttura di bocca, insieme ad una grande mineralità al palato, caratterizzano la prima parte dell'entrata in bocca, poi l'astringenza tannica si alterna con una viva e combattiva sensazione alcolica; la chiusura di bocca ha una tendenza amarognola con un sapore a pepe nero e prugna, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino stagionato**

### **Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
2. La tendenza dolce della preparazione alimentare serve da contrappeso alla nota minerale del vino
3. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un Montefalco Rosso piú strutturato e corposo, che ha bisogno di un abbinamento gastronomico importante; in questo momento, il vino é molto competitivo e guarda al futuro, dove, con la giusta attesa, potrebbe arrivare ad essere piú fresco e pronto.



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**MONTEFALCO DOC – ROSSO RISERVA 2018 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI  
DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** pepe bianco, liquirizia, rabarbaro, uva passa, carruba, funghi, tartufi, caffè, goudron, cacao e nota di macelleria.

**ESAME GUSTATIVO:** astringenza tannica e sapore amarognolo al finale della bocca sono le sensazioni predominanti che lasciano in secondo piano la leggera salivazione suscitata nelle zone laterali della lingua e la buona struttura dimostrata dal corpo del vino a livello di palato; la secchezza alcolica quasi si fonde con l'astringenza tannica, mentre la sapidità si integra magistralmente con la sensazione di equilibrio dettata dalla morbidezza; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO: Barbecue**

### **Parametri combinazione cibo-vino:**

1. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
2. La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
3. La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
4. La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** un vino ambivalente con un grande tannino che richiede due cose basilari per l'esaltazione del suo gusto: una esige tempo e pazienza (la cantina per invecchiare), mentre l'altra consiste nell'immediatezza di una griglia per il barbecue, e la relativa combinazione enogastronomica vino-carne.



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**FORTUNATO – MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**

**2016 15%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI**

**DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di colore rosso rubino con riflessi granati e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** cioccolato dolce, odori fumosi, caffè, sciroppo medico, biscotto, balsamico, bergamotto, uva passa, frutto cotta, fichi secchi e fiori di campo.

**ESAME GUSTATIVO:** una morbidezza di bocca che avvicina molto ad un equilibrio gustativo generalizzato; i tannini sono nobili, vale a dire levigati e contenuti, così come la nota minerale (pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la salivazione sono leggeri e fluttuanti; la chiusura di bocca lascia un retrogusto di frutta cotta, fichi secchi, cioccolato e sciroppo (eccellente corrispondenza naso-bocca) e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

## **COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Vino da meditazione

### **Parametri per la meditazione:**

5. Grande morbidezza di bocca
6. Rilassata sensazione alcolica
7. Presenza di tannini nobili
8. Buona persistenza aromatica intensa

**OPINIONE PERSONALE:** un tannino disteso, con tanta frutta in chiusura di bocca, che si presta bene alla meditazione: genera un ricordo di Amarone per la morbidezza e un'analogia di balsamico con un bolgherese; in altre parole, trattasi di un vino che rientra nel gruppo dei rossi di grande qualità, con una relazione qualità-prezzo veramente interessante.



<https://www.cantinavaldangius.it/>

**ANGELINA – MONTEFALCO SAGRANTINO  
PASSITO DOCG 2018 14%**

**IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA VALDANGIUS DI  
DANILO ANTONELLI**

**MONTEFALCO – ITALIA**

**ESAME VISIVO:** limpido, di un colore rosso rubino con riflessi cromatici di tonalità granata e consistente.

**ESAME OLFATTIVO:** una fantastica intensità (aromi che sono percepiti e rimangono) e una variegata complessità (un bouquet ampio e diversificato) permettono la identificazione dei seguenti aromi: goudron, liquirizia, cioccolato fondente, marmellata di mirtillo, ribes nero, amarena, fichi rossi secchi, rabarbaro, guscio di noce, tartufo negro, chiodi di garofano e potpourri di fiori rossi.

**ESAME GUSTATIVO:** la dolcezza è il parametro gustativo predominante, invece la morbidezza è certamente quello più esteso a livello di palato; la secchezza alcolica si alterna con la nota minerale-sapida generando una discreta sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua; la

sensazione dell'astringenza tannica é piacevolmente vibrante, mentre la salivazione é minima; la struttura é grandiosa, la chiusura è dolce con cioccolato e marmellata, e la persistenza aromatica intensa giunge fino a 9-10 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Sagrantelle (dolce tipico umbro)

**OPINIONE PERSONALE:** un vino che al naso non finisce mai, con aromi netti, chiari e limpidi, e in bocca é così equilibrato e bilanciato da avvicinarsi tantissimo al cosiddetto gusto internazionale; un vino perfetto, sia da degustare adesso che da invecchiare in cantina: l'abbinamento ideale é con i dolci tipici umbri, ovvero le riconosciute sagrantelle. Una esperienza unica e sicuramente da ripetere!

## **AUTORE**

Guglielmo Rocchiccioli nasce in Toscana (Italia) e studia presso l'Università di Pisa, dove prende la Laurea Magistrale in Lingue e Letterature Straniere Euroamericane Moderne (spagnolo, inglese e francese). Segue contemporaneamente gli studi di sommelier presso l'Associazione Italiana Sommeliers (A.I.S.) dove ottiene l'attestato di Sommelier.

Avendo insegnato lingue e letterature nelle scuole superiori e nelle università per diversi anni, decide dedicarsi principalmente all'insegnamento della *Sommellerie*.

Vive nel quartiere di Miraflores a Lima in Perù ed i suoi articoli e le sue degustazioni sono pubblicate sul sito web: [www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

Este libro no se encuentra en comercio porque es parte de la planificación didáctica de los cursos del Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli, y por lo tanto se considera como vehículo y soporte para la transmisión de mensajes educativos. Los materiales didácticos contenidos en el libro se han preparado siempre tomando en cuenta el público al que van dirigidos, y tienen fundamentos didácticos, pedagógicos y comunicacionales.

Profesor Sommelier Guglielmo Rocchiccioli  
Lima, agosto 2023