



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.poderepellicciano.it

**MAFEFFA BIANCO – TOSCANA IGT – PODERE PELLICCIANO –
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. &
C. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA 2018 13%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Questo vino è ottenuto dall'attenta vinificazione delle uve Vermentino, Grechetto, Malvasia Bianca e complementari. Dopo un'accurata selezione ed un breve contatto pellicolare, le uve vengono pressate delicatamente. Il mosto fermenta a temperatura controllata in modo da mantenere integri i profumi varietali e la freschezza tipica.

Segue un adeguato affinamento a contatto con i lieviti di fermentazione e il successivo affinamento in bottiglia.

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

ESAME OLFATTIVO: vaniglia, sapone, datteri, susine gialle, margherite e girasoli.

ESAME GUSTATIVO: una grande morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) supportata da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è notevole ed è accompagnata da una non indifferente secchezza alcolica che si estende a tutta la bocca; la chiusura di bocca rilascia sapori di susina e limone, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pesce al forno

Parametri combinazione cibo-vino:

- La sensazione speziata della ricetta si armonizza con la morbidezza del vino
- La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino per il pesce e per il clima estivo: leggero e piacevole, di facile apprezzamento ed accettato da tutti i palati.