



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

---



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

**MAFEFA ROSATO – TOSCANA IGT – PODERE PELLICCIANO –  
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. &  
C. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA                      2018      12,5%**



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

*Questo vino artigianale è ottenuto da uve Canaiolo, Sangiovese e Malvasia Nera coltivata nei nostri vigneti nel comune di San Miniato, vinificato secondo metodologia tradizionale. 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 l'aromaticità. Segue un adeguato affinamento a contatto con i lieviti di fermentazione e il successivo affinamento in bottiglia.*

*Eventuali sedimenti sono da considerarsi un normale processo di evoluzione del vino a garanzia di genuinità.*

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore rosato tenue.

**ESAME OLFATTIVO:** fragole, ciliegie, note vegetali, viole e rose.

**ESAME GUSTATIVO:** una bella morbidezza (senso di vellutato a livello di palato) supportata da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua; la struttura è intensa ed abbastanza corposa da generare un leggero addormentamento della lingua; la chiusura di bocca è lievemente amarognola e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Arrosto di tacchino con patate 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



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

- La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
- 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 certamente dotato di una grande abbinabilità; la intensa struttura e la tendenza amarognola al finale di bocca lo dirigono, con la massima tranquillità, alla combinazione con un piatto di carne bianca ben preparato.