



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.poderepellicciano.it

**MAFEFA ROSSO – TOSCANA IGT – PODERE PELLICCIANO –
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. &
C. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA 2016 14,5%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

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

ESAME OLFATTIVO: pepe nero, mora, viola, rosa, melograno, nota vegetale, macelleria e rosa di bosco.

ESAME GUSTATIVO: una interessante alcolicità insieme ad una grande morbidezza caratterizzano la prima parte dell'entrata in bocca, poi l'astringenza tannica si alterna con un minimo di sapidità e una struttura di buon spessore; la chiusura di bocca ha una tendenza dolce con un sapore a mora e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Formaggio vacchino toscano

Parametri combinazione cibo-vino:

- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
- 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: nonostante la tannicità sia ancora la sensazione preponderante, il vino è completo a livello gustativo e abbastanza prestante per l'abbinamento con un formaggio vacchino della Toscana.