



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**MARSALA FINE I.P. – DENOMINAZIONE D’ORIGINE CONTROLLATA
PRODOTTO ED IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA F.L.C. MARSALA –
ITALIA TP 2421 – COD. ACCISA IT 00 TPA 00013K 17,5%**

**DISTRIBUITO DA PAOLO LAZZARONI & FIGLI
VIA GORIZIA N. 41-43 – 21047 SARONNO
TEL. 0039-02-96701021 FAX: 0039-02-96701021
Email: lucalazzaroni@lazzaroni.it**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Il Marsala, vino nobilissimo per qualità intrinseche delle uve e per antica lavorazione artigianale, proviene da vitigni Catarratto, Grillo ed Inzolia coltivati nell'estrema punta occidentale della Sicilia.

Dalla lavorazione artigianale di queste uve, fatta secondo antichi processi, nasce un vino cui un lungo invecchiamento in botti di rovere conferisce carattere e qualità impareggiabili. Di colore ambrato, di bouquet ricco ed armonioso, fragrante e vellutato, il Marsala Lazzaroni è vino di grande versatilità, da gustarsi nelle ore e nelle occasioni più svariate.

È un eccellente ingrediente nella preparazione di dolci e in gelateria.

EXAMEN VISUAL: color caoba marrón con reflejos color ámbar en los bordes

EXAMEN OLFATIVO: nueces, almendras, caramelo, ruibarbo, ororuz, castaño, roble, enebro, algarrobo, melaza, miel y aroma de medicamento (jarabe)

EXAMEN GUSTATIVO: una intensa sensación alcohólica que, como costumbre para un vino Marsala, entrega calor a la boca y provoca sequedad al paladar; la suavidad de boca, conjuntamente a la dulzura del vino, relaja las papilas gustativas que se activan también por una buena dosis de salivación en las zonas laterales de la lengua; el retrogusto deja sabores a miel, rubarbo y medicamento, y la persistencia aromática intensa es de 10/11 segundos

MARIDAJE: Vino para el final de la comida (digestivo y/o bajativo)

OPINIÓN PERSONAL: al comienzo de la degustación, el primer contacto se manifiesta bajo el efecto de una entrada en boca muy



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

dulce, que a su vez se transforma en un vino muy corpulento a nivel de paladar por su excelente estructura, para finalmente llegar a un cierre de boca bastante seco y bien correspondiente a los aromas que se habían percibidos a la nariz; en otras palabras, un buen vino para presentar y degustar en las más variadas ocasiones de la vida social