



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cantinelombardo.it

**MARSALA SUPERIORE – AMBRA GARIBALDI DOLCE –
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA – PRODOTTO E
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE F.LLI LOMBARDO FU GIUSEPPE & C.
– MARSALA – ITALIA**

18%



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

Dalla lavorazione artigianale di uve Catarratto e Grillo nasce questo pregiato vino cui un lungo invecchiamento in botti di rovere conferisce carattere e qualità impareggiabili.

Il Marsala, vino nobilissimo per qualità intrinseche delle uve e per antica lavorazione artigianale, proviene da vitigni Catarratto e Grillo, coltivati all'interno della zona tutelata dalla denominazione di origine controllata (D.O.C.). Dalla lavorazione artigianale di queste uve nasce questo prezioso vino D.O.C. cui l'invecchiamento in botti di rovere conferisce carattere e qualità impareggiabili.

EXAMEN VISUAL: limpio y de color ámbar con reflejos carmesí

EXAMEN OLFATIVO: miel, albaricoque deshidratado, hijos secos, madera, nueces, nuez moscada, caramelo, crema pastelera y flores amarillas secas

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación alcohólica es predominante junto con la percepción de la encantadora dulzura; la estructura es majestuosa y abre el camino al sentido de sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua) que, a su vez, se entrecruza con una poco abundante salivación; el cierre es con sabor a nuez y miel, y la persistencia aromática intensa es de 9/10 segundos

MARIDAJE: Queso Azul

Parámetros maridaje:

- La sensación salada de la receta se contrabalancea con la dulzura del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La pastosidad de la receta contrarresta la salivación del vino
- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino alcohólicamente poderoso que se esmera gracias a la apreciación de su dulzura; fuerte y corpulento para el maridaje con el queso de veta azul, bondadoso y generoso para la meditación, interesante y prestante para el final de la comida, el vino no deja espacio a ninguna duda: un vino completo que se proporciona a distintas y extrovertidas interpretaciones