



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.cantinelombardo.it

**MARSALA SUPERIORE – AMBRA SECCO – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA – PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO
ALL’ORIGINE F.LLI LOMBARDO FU GIUSEPPE & C. – MARSALA –
ITALIA
18%**



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 topacio

EXAMEN OLFATIVO: crema pastelera, dactiles, mermelada de nísperos, chocolate blanco, flores de naranja, albaricque deshidratada, nueces, madera, bizcochos y pan dulce

EXAMEN GUSTATIVO: una fuerte sensación de sequedad alcohólica ocupa todo el paladar que a su vez logra exaltar el gran sentido de suavidad expresado por este vino; la salivación, en las zonas laterales de la lengua, se integra muy bien con las notas minerales percibida en las partes dorsales de la misma lengua; el cierre de boca es con sabor a miel y naranja, y la persistencia aromática intensa es de 8/9 segundos

MARIDAJE: vino para la meditación

OPINIÓN PERSONAL: el vino ideal para la conversación inteligente, el buen pensamiento y la digna meditación