



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**BAROLO PANUSSI DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA AZ. AGR. VIGNA RIONDA S.S.
DI MASSOLINO FLLI – SERRALUNGA D’ALBA (CN) – ITALIA 2010 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color sangue di piccione

ESAME OLFATTIVO: caramella mou, ciliegia rossa, nota di carruba, lampone, piccola nota di cioccolato con menta e viola

ESAME GUSTATIVO: le prime due sensazioni ad essere percepite sono la secchezza alcolica e la nota minerale; il tannino è dominante nelle sue due rappresentazioni gustative (astringenza



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

e nota amarga) e la grande struttura del vino fa da padrone; la chiusura è piuttosto amara con dei sapori di ciliegia e lampone; la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: sella di capriolo con salsa di mirtilli

OPINIONE PERSONALE: un vino di espressione con immense possibilità di sviluppo; vino indicato per l'abbinamento con un piatto molto competitivo per equilibrare i suoi forti parametri; la coerenza di questo vino è disarmante dato che la provenienza da Serralunga impone come parola d'ordine quella di invecchiare per strabiliare: ha bisogno di tempo per maturare e con la pazienza si ottiene un vino che non teme rivali e può competere con i vini di tutto il mondo