



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



**MODUS TOSCANA IGT – IMBOTTIGLIATO DA RUFFINO SRL – PONTASSIEVE (FIRENZE) ITALIA  
2011 14%**

## **IL METODO – LA CURA – LO STILE**

**Questo vino è stato prodotto con uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Affinato in piccole botti di rovere, presenta un bouquet intenso e ampio, e un gusto ben strutturato, vellutato e persistente.**

**ESAME VISIVO:** rosso rubino con riflessi porpora

**ESAME OLFATTIVO:** fragola, vaniglia, cannella, tabacco, polvere di caffè, frutta cotta, legno verde e potpourri di fiori rossi

**ESAME GUSTATIVO:** la sensazione di secchezza alcolica e il parametro della morbidezza a livello di palato sono i due indicatori gustativi predominanti; l'astringenza tannica è minima e la tendenza amara al finale di bocca è quasi impercettibile; la struttura è eccellente, la chiusura di bocca è con sapore a caffè e tabacco e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** formaggio pecorino di grotta

**OPINIONE PERSONALE:** il bouquet olfattivo è di prima categoria e l'analisi gustativa entusiasma dall'inizio alla fine, pertanto si parla di un vino interessante sotto più punti di vista; la degustazione è piacevole e l'abbinamento cibo-vino dovrebbe esaltare al massimo la combinazione enogastronomica