



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.montalbera.it

**MOSCATO D'ASTI SAN CARLO – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA – IMBOTTIGLIATO DA A.A.S.A.
CASTIGLIONE TINELLA – ITALIA CN 879 – PER SOCIETÀ AGRICOLA
MONTALBERA SRL – CASTAGNOLE MONFERRATO – ITALIA
2016 5,5%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/

Prodotto caratteristico della viticoltura piemontese, con un inimitabile aroma delicato e intenso, ricorda il glicine ed il tiglio, la pesca e l'albicocca con sentori di salvia, limoni e fiori d'arancio. Prodotto nei quindici ettari di vigneto di proprietà a Castiglione Tinella al centro dei quali si erge la chiesetta di San Carlo. Vinificazione di uve Moscato in purezza.

EXAMEN VISUAL: limpio y de color amarillo pajizo con burbujas poco numerosas, finas y poco persistentes

EXAMEN OLFATIVO: aromático de muscat, manzana amarilla, flores blancas, notas vegetales y crema pastelera

EXAMEN GUSTATIVO: la sensación de dulzura es predominante y la suavidad (percepción de aterciopelado extendida a todo el paladar) se amplifica amablemente sobre todas las papilas gustativas; un mínimo de salivación completa el análisis gustativo junto con un cierre de boca con sabor a manzana amarilla y crema pastelera; la persistencia aromática intensa es de ¾ segundos

MARIDAJE: Postres con crema chantilly (mil hojas, herradura, zapatilla, etc.)

Parámetros maridaje:

- La dulzura de la receta se neutraliza con la dulzura del vino
- La sensación especiada de la receta se armoniza con la sensación de suavidad del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La pastosidad de la receta se contrabalancea con 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: es como saborear el miel casero: muy elegante y de manera simultánea bien sedoso; la sensación es de la uva fresca y dulce, recién cosechada y realmente agradable; trátase de un maridaje perfecto y sin pares para un postre con crema chantilly: una emoción de nunca acabar