



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/



www.cantele.it



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

**TERESAMANARA – NEGROAMARO – CANTELE
NEGROAMARO SALENTO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
IMBOTTIGLIATO DA AZIENDA VINICOLA CANTELE –
GUAGNANO (LE) – ITALIA 2015 14%**

***Luce pura irradiò il paesaggio, lei lo immaginò senza
alcuno sforzo. Il mare, le sue onde azzurre
trasformarsi nella terra che l'avrebbe accolta.***

Questo vino è una nostalgia, racconta una favola umana. Nasce dal desiderio di dedicare un pensiero che si beve al ricordo di Teresa Manara. Una donna vera che, scegliendo il Salento come terra di vita e d'amore, ha dato avvio alla nostra storia. Il viaggio nella memoria di una famiglia e di un secolo intero, l'attraversamento dell'Italia del novecento e il coraggio di ricominciare seguendo la bussola del destino fino in fondo al sud.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata e molto consistente con archi stretti e gocce che ricadono lentamente verso il vino.

ESAME OLFATTIVO: more, mirtilli, frutta di bosco, pepe nero, chiodi di garofano, pepe di Cayenna, vaniglia, talco, peperone rosso, buccia d'arancio, amarena, olive nere, rosa canina e note minerali.

ESAME GUSTATIVO: la nota sapida desta attenzione con uno strano piacere, mentre il tannino raggiunge un equilibrio a livello di astringenza per poi chiudere con una sapore leggermente amaro con un tocco di caffè; la secchezza alcolica si estende in congiunto con una struttura ben marcata, senza lasciare maggiore spazio alla salivazione; la persistenza aromatica intensa è di 8/9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: carne rossa alla griglia



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/

Parametri della combinazione:

1. La tendenza dolce della ricetta si contrappone alla sapidità del vino
2. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente dei tannini e alla secchezza alcolica del vino
3. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
4. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino che sorprende a livello olfattivo visto che è come se avesse delle linee aromatiche ben nette e divise; nel compartimento gustativo è un vino lineare perché è in grado di mantenere la buona espressione di qualità dall'inizio alla fine; concludendo, un vino rosso con una grande relazione qualità-prezzo ed un cammino enogastronomico che lo porta ad una combinazione con una bella grigliata di carne rossa.