



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

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

---



[www.fattoriasanquintino.it](http://www.fattoriasanquintino.it)

**NICCHIAIA TOSCANA IGT – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN  
QUINTINO – SAN MINIATO – ITALIA                      2017      12,5%**



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

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

---

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo paglierino con riflessi verdastri.

**ESAME OLFATTIVO:** note vegetali, mandorle, noci, pompelmo e girasoli.

**ESAME GUSTATIVO:** la nota alcolica (secchezza di bocca) si accompagna con una bella morbidezza (senso di vellutato a livello di palato), a sua volta supportata da una discreta nota sapida (senso di pizzicore nella parte dorsale della lingua); la salivazione nelle zone laterali della lingua, insieme alla struttura di bocca del vino completano l'esame gustativo; la chiusura di bocca è leggermente amarognola con un sapore a buccia di pompelmo e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Grissini con lardo

**Parametri combinazione cibo-vino:**

- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla nota sapida del vino
- La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino
- La tendenza dolce della ricetta contrarresta la chiusura amarognola del vino
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

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

---

**OPINIONE PERSONALE:** un vino semplice ed onesto che risulta non troppo aperto al naso, ma come controparte è molto complesso in bocca con tutti i parametri gustativi ben rappresentati e sicuramente in evidenza.