



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**OCCHIO A VENTO – VERMENTINO – BIANCO TOSCANA I.G.T. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE
DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA
2014 12,5%**

ESAME VISIVO: giallo paglierino con riflessi verdolini

ESAME OLFATTIVO: mandorla, erba, limone, vaniglia, crema e tarassaco

ESAME GUSTATIVO: il palato si secca leggermente per la presenza dell'alcol, la morbidezza a livello di bocca è notevole e la salivazione è buona; la chiusura di bocca è amara con sapore a limone e la persistenza aromatica intensa è di 4/5 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: pasta al tonno

OPINIONE PERSONALE: un vino bianco onesto e facile da bere che si può suggerire non solo come aperitivo, ma che potrebbe andare tranquillamente con un primo piatto di pasta