



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

---



**VIGNA RIONDA – BAROLO DOCG – IMBOTTIGLIATO DAI VITICOLTORI FRATELLI ODDERO –  
CANTINE IN LA MORRA – ITALIA      1999 14%**

**ESAME VISIVO:** rosso granato intenso

**ESAME OLFATTIVO:** pepe nero, funghi secchi, ciliegia, ribes, caffè, tartufo, caramella inglese,  
rosa rossa e viola del pensiero



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

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

---

**ESAME GUSTATIVO:** morbido (sensazione vellutata in bocca), sapido (pizzicore nella parte dorsale della lingua), giustamente tannico (astinenza interessante) e la sensazione pseudo calorica dell'alcol è in linea con gli altri parametri; il finale di bocca è con sapore a pepe nero, ribes e caffè, e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** brasato al Barolo

**OPINIONE PERSONALE:** un vino da intenditore con grandi previsioni per il futuro, visto che berlo da solo in questo momento sarebbe da considerare come un'emozione troppo forte; in un primo momento è molto elegante, poi si autodefinisce come complesso, ma non aggressivo all'esame gustativo; ti impegna ed esige una combinazione con una ricetta strutturata per esaltare le qualità del prodotto e vuole essere considerato un grande vino per grandi degustatori ed occasioni importanti