



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**ORNELLAIA – BOLGHERI DOC SUPERIORE – INTEGRALMENTE PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO
DA ORNELLAIA SRL – LOC. BOLGHERI – CASTAGNETO CARDUCCI – ITALIA 2011 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con leggeri riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: mirtillo nero, tostatura, pellame, caffè, nota balsamica, erba officinale, terra di bosco, vaniglia, legno integrato, peonia e potpourri di fiori rossi

ESAME GUSTATIVO: la grande morbidezza di bocca è accompagnata da una bella nota minerale (pizzicore della parte superiore della lingua); la astringenza tannica si confonde con la secchezza alcolica per poi essere ambedue amalgamate con la imponente struttura del vino; la



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

chiusura di bocca è con sapore a marmellata di mirtilli e balsamico, e la persistenza aromatica intensa è 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: filetto di vitello con funghi porcini

OPINIONE PERSONALE: un vino con grandi prospettive di invecchiamento che tra 6-7 anni raggiungerà il suo massimo punto di qualità degustativa; la morbidezza a livello di palato e la struttura del vino in bocca sono i due parametri più importanti e piacevoli di questo momento; si percepisce, con una gradevole insistenza, la nota territoriale data da questa nota balsamica che è più che rappresentativa della zona di Bolgheri; per concludere, si può affermare che la vita non sarebbe così piacevole se, di quando in quando, non si degustasse un bel vino bolgherese