



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.lauraaschero.it

**PIGATO – RIVIERA LIGURE DI PONENTE – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA – LAURA ASCHERO – PONTEDASSIO –
IMPERIA – ITALIA**
2016 12,5%

Questo vino, di cui la prerogativa essenziale è la genuinità, è prodotto esclusivamente con uve selezionate, di collina degradante, dell'entroterra della Riviera Ligure di Ponente baciata dal sole per tutto l'arco dell'anno, con temperatura e terreno ideali per lo sviluppo del vitigno e la maturazione del grappolo.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/

Il marchio in etichetta riproduce l'antico "ponte di assi" da cui PONTEDASSIO, sul torrente Impero, ricavato dalla moneta qui riprodotta, emessa dallo stesso Comune del 1868.

EXAMEN VISUAL: limpio y de color amarillo pajizo con reflejos plateados

EXAMEN OLFATIVO: flores amarillas, duraznos blancos, jazmín, hierba de montaña, cidra, azahares de limón y enebro

EXAMEN GUSTATIVO: el trio compuesto por los parámetros de la sensación del alcohol (sequedad alcohólica extendida a todo el paladar), de la sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua) y de la acidez (salivación en las zonas laterales de la lengua) se define como la clave de lectura del análisis gustativo; la suavidad de boca (sentido de aterciopelado en todo el paladar) y la estructura (peso del vino a nivel de boca) son buenos pero no predominan; el cierre es livianamente amargo y la persistencia aromática intensa es de 5/6 minutos

MARIDAJE: Tallarines verdes

Parámetros maridaje:

- El bouquet olfativo del vino se equilibra con el bouquet olfativo de la receta



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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

- La sequedad alcohólica del vino sirve de contrapeso a la salivación generada por la receta
- La crasitud de la receta es compensadora para la salivación del vino
- La tendencia dulce de la receta se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un interesante vino que se caracteriza por un buen bouquet olfativo, básicamente constituido por flores, frutas y notas vegetales; a nivel gustativo, se destaca una notable sequedad alcohólica suportada por una elegante sapidez y contenida por una discreta salivación; el final de boca se elabora con un pequeño cierre amargo con sabor a cáscara de limón que sirve para complementar el maridaje con la pasta al pesto genovés