



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.cavit.it

**PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE – CAVIT COLLECTION – INDICAZIONE
GEOGRAFICA TIPICA – PRODUCED & BOTTLED BY CAVIT S.C.
TRENTO – ITALIA
2016 12%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/

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

EXAMEN OLFATIVO: avellana, almendra, pera, bergamota, hierba de montaña, crema pastelera, rosa amarilla y margarita

EXAMEN GUSTATIVO: la sequedad alcohólica limita la zona de influencia de la salivación y la suavidad (sensación de aterciopelado extendida a todo el paladar) se fusiona con la sensación mineral (picazón en la parte dorsal de la lengua); el cierre es livianamente amargo con sabor a almendra y la persistencia aromática intensa es de 6/7 segundos

MARIDAJE: Tiradito de pescado

Parámetros maridaje:

- La succulencia de la receta se contrabalancea con la sequedad alcohólica del vino
- La crasitud de la receta contrarresta la salivación del vino
- La sensación especiada de la receta se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a la sapidez 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



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: los aromas olfativos son sencillos y encantadores de la misma forma que las sensaciones gustativas están bien equilibradas y balanceadas; el vino se puede aconsejar como aperitivo pero también en maridaje con una entrada de pescado