



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



www.rollygassmann.fr

PINOT GRIS – RÉSERVE ROLLY GASSMANN – APPÉLATION ALSACE CONTRÔLÉE – DOMAINE ROLLY GASSMANN 13% 2012

EXAMEN VISUEL: limpide, jaune paille et consistant (arcs petits et gouttes rapides)

EXAMEN OLFACTIF: miel, acacia, pêche jaune, noisette, praliné et champignon

EXAMEN GUSTATIF: pour ce qui concerne la sensation sucrée, il s'agit d'un vin entre sec et semi-sec; la douceur du vin est intéressante et l'acidité (salivation dans les zones latérales de la langue) est abondante; au final de la bouche on perçoit l'arôme de praliné qui montre la parfaite correspondance avec la sensation perçue pendant l'examen olfactif; la persistance aromatique intense s'élève environ à 7/8 secondes

MARIAGE: assortiment de jambons

MON OPINION PERSONELLE: un bon vin et idéal pour plusieurs typologies de jambons: du *jamón serrano* de l'Espagne au *Prosciutto San Daniele* de l'Italie, sans oublier le jambon de la Savoie