



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



PINOT NOIR – MÈTODE TRADICIONAL – CODORNÍU 12%

EXAMEN VISUAL: color rosado cereza en el núcleo con reflejos color rosado cebolla; las burbujas son finas, numerosas y persistentes

EXAMEN OLFATIVO: frutilla, vainilla, mantequilla derretida, bizcocho, violeta, hojas de té y manzanilla

EXAMEN GUSTATIVO: una grande sensación de suavidad intercalada de pequeñas pizcas de raspaje en la parte dorsal de la lengua por la presencia de anhídrido carbónico y alcohol; la salivación en las zonas laterales es buena y el cierre de boca es con un ligero toque amargo; la persistencia aromática intensa es de 4/5 segundos

MARIDAJE: *farfalle Barilla con panna e prosciutto* (típica receta de pasta italiana)

OPINIÓN PERSONAL: un afable y afectuoso Cava con buenos aromas a la nariz y una grande suavidad a nivel de boca; se aconseja como aperitivo o con recetas de arroces y/o pasta