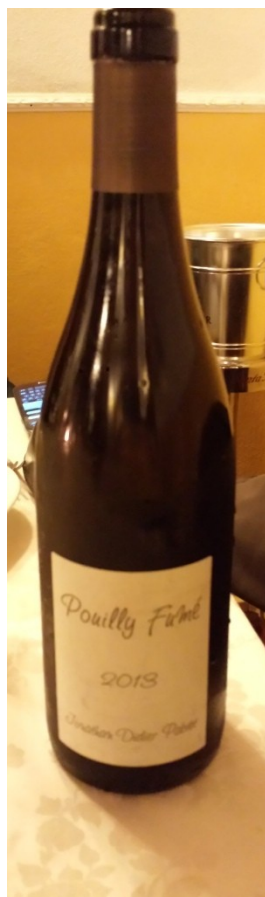




Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**POUILLY FUMÉ – JONATHAN DIDIER PABIOT – APPELLATION POUILLY FUMÉ CONTROLÉE –
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE PAR JONATHAN DIDIER PABIOT – LES LOGES 58150
POUILLY-SUR-LOIRE 2013 12,5%**

ESAME VISIVO: giallo paglierino con riflessi verdognoli

ESAME OLFATTIVO: marmellata di limone, mandorla, pipì di gatto, minerale, nota leggera di pietra focaia, ginestra e margherita



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME GUSTATIVO: una buona struttura e una discreta salivazione costituiscono l'ossatura di base di questo vino; la chiusura di bocca è con sapore a mandorla e con una nota vegetale, quindi leggermente amarognolo; la persistenza aromatica intensa è di 4-5 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: insalata di sedano con polpo

OPINIONE PERSONALE: un vino semplice e ben fatto, ma carente della nota minerale che caratterizza la zona di provenienza; il consiglio per l'abbinamento si rivolge ad un'insalata di mare