



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**GIUSEPPE CORTESI RABAJÀ – BARBARESCO DOCG – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DAL
VITICOLTORE GIUSEPPE CORTESI - BARBARESCO – ITALIA 1998 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso granato con riflessi aranciati

ESAME OLFATTIVO: fragola di bosco, ribes, sottobosco, fungo secco, nota di zenzero, cioccolato agrumato e rosa canina passita

ESAME GUSTATIVO: la sensazione pseudocalorica dell’alcol è la più potente in bocca e il tannino con la mineralità sono inferiori pero di notevole fattura; la salivazione occupa



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

degnamente le zone laterali della lingua e la struttura del vino è leggera; la chiusura di bocca è con ribes e fragole di bosco, e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: capriolo con polenta

OPINIONE PERSONALE: un vino che si dirige a più persone essendo più aggraziato e rotondo; il tannino del vino è un tannino vivo che rende il prodotto elegante, anche se la struttura è di fatto più esile; altresì, è un vino giovane che ha ancora reali possibilità di invecchiamento, ma che per la sua duttilità e la sua sensazione armonica e coerente nei tre esami (visivo, olfattivo e gustativo) pretende essere già pronto per eventi e manifestazioni di primordine dove più persone possono sedersi a un medesimo tavolino, degustare il vino, parlare, discutere ed arrivare ad un accordo comune che soddisfi tutte le parti: la magia e l'essenza del vino di alta qualità