



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**RISERVA DI FIZZANO – SINGLE VINEYARD – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. GRAN SELEZIONE –
IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA
IN CHIANTI – SIENA – ITALIA 2011 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: vaniglia, fragola, viola, cioccolato, legno, erba, rabarbaro, china e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la presenza del tannino è considerevole con il suo apporto astringente e la sua tendenza amara al finale di bocca; la secchezza alcolica è di rilievo, la struttura è generosa e la sensazione di morbidezza è gustosa; la salivazione passa senza lasciare il segno e la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: formaggio pecorino stagionato in foglie di castagno

OPINIONE PERSONALE: un grande vino già in questo momento, ma con enormi possibilità di miglioramento nel futuro dato che la sua parabola evolutiva è solo all’inizio della sua crescita qualitativa