



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**RISERVA DUCALE ORO – RUFFINO DAL 1877 – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – GRAN SELEZIONE
LIBAIO – IMBOTTIGLIATO DA RUFFINO SRL – PONTASSIEVE – ITALIA 2010 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora cardinalizio

ESAME OLFATTIVO: fragola, ciliegia, mora, tostatura, china, terra e rosa di bosco

ESAME GUSTATIVO: la secchezza di bocca generata dalla sensazione alcolica si confonde con la morbidezza vellutata del vino; il tannino si esprime con i suoi due principi identificativi (tendenza amara al finale di bocca e astringenza sulle gengive; la quantità di salivazione è molto bassa e la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: bistecca alla fiorentina

OPINIONE PERSONALE: un vino forte e deciso, che con l'abbinamento suggerito, può già essere degustato e apprezzato; nel caso in cui si voglia attendere un po' di tempo per far smorzare la sensazione tannica, non ci resta altro che aspettare per una sicura evoluzione verso un vino meno rude e più amabile