



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**ROCCATO – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA ROCCA DELLE MACIÈ – CASTELLINA IN CHIANTI
– ITALIA 2008 14,5%**

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: caffè, edera, buccia d’arancia, china, rabarbaro, prugna, lampone, cioccolata e potpourri di fiori rossi

ESAME GUSTATIVO: la struttura è senza ombra di dubbio una struttura sostanziosa; la morbidezza a livello di palato è, a dir poco, deliziosa; la secchezza alcolica è appropriata e il tannino è profondo nella sua astringenza e piacevole nella sua tendenza amara; la chiusura di bocca con caffè è grandiosa e la persistenza aromatica intensa è di 7/8 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: pecorino di fossa

OPINIONE PERSONALE: un Supertuscan arrivato ad un punto quasi ottimale per la degustazione visto che gli anni di evoluzione sembrano quelli giusti per catturare i migliori picchi degustativi a livello gusto-olfattivo