



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.ricossawine.com

**ROERO ARNEIS – RICOSSA ANTICA CASA – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA – BOTTLED IN PRIOCCA BY
RICOSSA SRL – FORLÌ – ITALIA**

2015 13%



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color amarillo pajizo con reflejos verdosos

EXAMEN OLFATIVO: avellana, almendra, limón, manzana, ciruela amarilla, notas vegetales, manzanilla, margarita y flores amarillas

EXAMEN GUSTATIVO: la sequedad alcohólica es la primera sensación que resulta suportada por una muy buena suavidad y contrapesada por una notable salivación; la estructura es interesante y el final de boca destaca por una liviana tendencia amarguilla; la persistencia aromática intensa es de 6/7 segundos

MARIDAJE: Causa Limeña de Atún

Parámetros maridaje:

- La sensación especiada de la receta se iguala con la sensación aterciopelada del vino
- La crasitud de la receta es compensadora para la salivación del vino
- La tendencia dulce de la receta se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: un vino para vivir de forma refrescante la comida, exaltando el maridaje y valorizando su aporte de suavidad y salivación; de hecho, un vino agradable y placentero que jamás llegará a aburrir el degustador