



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



**ROMITORIO DI SANTEDEME DAI VIGNETI DELLA TENUTA SANTEDEME – TOSCANA IGT –
IMBOTTIGLIATO DA TENIMENTI RUFFINO SRL NELLE PROPRIE CANTINE DI MONTEPULCIANO
(SI) 2006 14,5%**

Possente ed elegante, Romitorio di Santedame è prodotto con uve Colorino e Merlot coltivate nella Tenuta Santedame. Invecchiato in piccole botti di rovere per 12 mesi, questo vino è caratterizzato da intensi profumi fruttati e da un gusto pieno ed avvolgente, accentuato da deliziosi sentori speziati

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi color granata

ESAME OLFATTIVO: mirtilli, lamponi, frutta cotta, peperone rosso, edera, balsamico, marmellata di more, marmellata di ciliegie, noce moscata, mallo di noce, talco, lanolina e leggera nota di legno

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza a livello di bocca ed il peso del vino generato dalla struttura e dal corpo sono le espressioni massime; la secchezza alcolica non troppo presente,



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

la discreta astringenza tannica e la lieve tendenza amara al finale di bocca completano la valutazione gustativa; la persistenza aromatica intensa è di 7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: filetto di manzo in salsa di noci

OPINIONE PERSONALE: un vino di notevole qualità che solamente con il variegato bouquet olfattivo riesce a conquistarti; in bocca dimostra di essere un grande vino, le cui sensazioni gustative sembrano non finire mai e rinnovarsi continuamente; un vino che senza ombra di dubbio potrebbe andare bene in tutti i tipi di riunione conviviale