



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriasanquintino.it

ROSATO TOSCANA IGT – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN
QUINTINO – SAN MINIATO – ITALIA 2017 13%



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosa fragole con riflessi cromatici di color salmone.

ESAME OLFATTIVO: fragole, viola, rosmarino, rosa, ciliegia e prato.

ESAME GUSTATIVO: la sensazione alcolica e la nota minerale sono quasi impercettibile, fattore che lascia un ampio spazio alla morbidezza (bilanciata sensazione di equilibrio vellutato); la salivazione è certamente interessante e la chiusura di bocca è con sapore a fragole; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 3-4 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Insalata di mare

Parametri combinazione cibo-vino:

- La tendenza acida della ricetta si neutralizza con la morbidezza del vino
- La sensazione speziata del preparato alimentare si armonizza con la morbidezza del vino
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino aperitivo che si spinge fino ad un abbinamento con un antipasto di mare grazie alla sua versatilità che, altresì lo porta ad essere un prodotto adatto per un riso freddo o anche per una pasta fredda.