



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.feudi.it

**RUBRATO IRPINIA – AGLIANICO DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA FEUDI DI SAN
GREGORIO – SOCIETÀ AGRICOLA SPA – SORBO SERPICO (AV) -
ITALIA**

2015 13,5%



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color rojo rubí con reflejos violáceos

EXAMEN OLFATIVO: fruta roja cocida, cereza, mermelada de moras, nuez moscada, aceitunas negras, pimienta negra, vainilla, rosa silvestre y lirio rojo

EXAMEN GUSTATIVO: una imponente sequedad alcohólica no logra detener la sensación de los taninos que se manifiesta sobresalientemente con sus dos parámetros: fuerte astringencia en las encías superiores e intenso sabor amargo al final de boca; la sapidez invade la parte dorsal de la lengua con el sentido de picazón sin permitir a la suavidad de ganarse un propio espacio gustativo; la estructura es pujante, la salivación es mínima y la persistencia aromática intensa es de 6/7 segundos

MARIDAJE: Pachamanca

Parámetros maridaje:

- La succulencia de la receta contrarresta la sequedad alcohólica del vino y la astringencia de los taninos
- La tendencia dulce de la receta se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino
- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a la sapidez del vino
- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

OPINIÓN PERSONAL: un vino joven que puede y debería ser guardado en la cava de la casa para, por un lado poder amortiguar alcohol, taninos y sapidez, y por otro lado extender la compleja sensación de la suavidad (aterciopelado y balance distribuidos a todo el paladar); en el caso que tengamos una receta competitiva y contundente lista para el maridaje, este vino se encajaría perfectamente con un preparado alimenticio a base de carne; en conclusión, se trata de un vino con un doble camino: envejecimiento en la bodega personal para esperar su mejor momento de armonía y equilibrio total o degustación y maridaje con un plato muy bien estructurado