



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.buiese.it](http://www.buiese.it)

**SAMBUCA BUIESE – FINE LIQUORE ITALIANO**  
**70CL 40%**

**PRODotta ED IMBOTTIGLIATA DA BUIESE DISTILLERIE –**  
**STABILIMENTO IN MARTIGNACCO – UDINE – ITALIA**  
**COD. ACC.: IT00UDA00025W**

*Liquore a base di anice e fiori di sambuco. Si beve liscio o con ghiaccio.*



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

**All'esame visivo**, è incolore e trasparente come l'acqua di una sorgente di montagna.

**All'esame olfattivo**, i profumi che compongono il bouquet olfattivo sono anice, vaniglia, fiori bianchi, canditi, zucchero filato e note vegetali.

**All'esame gustativo**, una forte struttura occupa tutto il palato ed è contemporaneamente sostenuta da una notevole alcolicità che genera un piacevole pizzicore nella parte dorsale della lingua e una forte sensazione pseudocalorica nel momento della deglutizione; il finale di bocca é dolce con sapore a zucchero ed anice.

**All'esame retro-olfattivo**, la sensazione alcolica si rilassa per permettere alla morbidezza di raggiungere il pieno equilibrio di bocca; a livello di aromi si ripetono zucchero e anice.

**La persistenza aromatica intensa** oscilla tra i 31 ed i 32 secondi.

**CONSIGLIO PER LA DEGUSTAZIONE:** un liquore adattabile sia ad una conversazione pomeridiana che ad un fine pasto in pizzeria.