



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.poderepellicciano.it

**SAN MINIATELLO – CHIANTI DOCG – PODERE PELLICCIANO –
PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. &
C. – SAN MINIATO – PISA – ITALIA 2017 14%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: frutta di bosco, nota vegetale, pepe nero, noce moscata, ribes e rosa canina.

ESAME GUSTATIVO: astringenza tannica e sapore amarognolo al finale della bocca sono le sensazioni predominanti che lasciano in secondo piano la leggera salivazione suscitata nelle zone laterali della lingua e la buona struttura dimostrata dal corpo del vino a livello di palato; la secchezza alcolica quasi si fonde con l'astringenza tannica e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Barbecue

Parametri combinazione cibo-vino:

- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
- 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 Chianti che ha il suo punto di forza nella tannicità (astringenza e tendenza amarognola) che domina la bocca dall'inizio alla fine; risulta quasi d'obbligo l'abbinamento con carni rosse alla griglia.