



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.poderepellicciano.it

**SANGIOVESE – TOSCANA IGT – PODERE PELLICCIANO – PRODOTTO
E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. & C. – SAN
MINIATO – PISA – ITALIA 2015 14%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliereguglielmorocchiccioli.com/blog/

Questo vino artigianale rappresenta la migliore espressione di Sangiovese coltivato nei nostri vigneti sulle dolci colline del comune di San Miniato nel cuore della Toscana, l'accurata selezione manuale, l'attenta vinificazione seguendo la tradizione locale e il successivo affinamento in legno di rovere francese, rende questo vino capace di evolversi per molti anni garantendo eleganza e complessità tipiche dei migliori Sangiovesi di Toscana. Essendo un vino non sottoposto a filtrazioni e processi chimici, eventuali sedimenti sono da considerarsi un normale processo di evoluzione e garanzia di genuinità.

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

ESAME OLFATTIVO: frutti neri, macelleria, legno di bosco, carbone, foglie di bosco e gigli rossi.

ESAME GUSTATIVO: una struttura forte e densa che compete con la secchezza alcolica e lascia spazio solamente a una sensazione tannica (astringenza e sapore amarognolo alla fine della bocca) veramente interessante; la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Bistecca alla fiorentina

Parametri combinazione cibo-vino:

- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino e l'astringenza tannica
- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso con la tendenza amara dei tannini del vino
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino con un bouquet olfattivo non ancora totalmente aperto al naso e con un forte spessore gustativo in bocca che lo porta alla definizione di vino gastronomico, ossia da combinare obbligatoriamente con un piatto di carne tipico della Toscana.