



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

---



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

**LELLA – SANGUE DI GIUDA – VINO FRIZZANTE DOLCE –  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO  
ALL’ORIGINE DA AZIENDA AGRICOLA FIAMBERTI GIULIO –  
CANNETO PAVESE – ITALIA**

**2016 7,5%**

**Vitigni: Croatina 65%, Barbera 25%, Uva Rara 10%**



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

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

---

### Lella

Il Sangue di Giuda nasce dal raffinato equilibrio tra la grande dolcezza, dovuta agli zuccheri non fermentati e il forte carattere tannico impresso dalla Croatina. Equilibrio che qui si è raggiunto al meglio, rendendo questo vino una piacevolissima compagnia, grazie anche alla leggera frizzantezza. Come potrei non dedicarlo a mia moglie, Antonella, che raccoglie in sé tutte le caratteristiche sopra descritte.

**EXAMEN VISUAL:** color cereza madura con reflejos de tonalidad púrpura

**EXAMEN OLFATIVO:** frambuesa, frutillas, crema chantilly, notas vegetales, violeta y lirio rojo

**EXAMEN GUSTATIVO:** la dulzura es una sensación abundante y dominante que refleja toda la tipicidad del vino; la suavidad (sentido de aterciopelado extendido a todo el paladar) involucra positivo y placenteramente todas las papilas gustativas; la salivación es mínima, el cierre de boca tiene sabor a frutilla y ciruela roja y la persistencia aromática intensa es de 4/5 segundos

**MARIDAJE:** Tartaleta de fruta de bosque

### Parámetros maridaje:

- La dulzura de la receta se coteja con la dulzura del vino
- La pastosidad de la receta es compensadora para la salivación del vino



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

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

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

---

- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un vino refrescante y de fina textura que invita a pedir una repetición para alegrar el ambiente de la degustación; poco intenso a la nariz pero muy delicado al paladar: es como si en un primer momento no te entusiasmara, pero prosiguiendo con la apreciación, el intento de seducción a nivel de paladar es completo e incondicionado