



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



SASYR – SANGIOVESE & SYRAH – TOSCANA I.G.T. – IMBOTTIGLIATO DA: ROCCA DELLE MACIE SPA – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA **2012 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi porpora

ESAME OLFATTIVO: fragola, lampone, edera, erba, geranio e viola

ESAME GUSTATIVO: la morbidezza a livello di bocca è davvero molto apprezzabile, la sensazione di secchezza generata dall'alcol è minima e l'astringenza tannica è poco rilevante; la chiusura di bocca è con sapore a fragola e lampone e la persistenza aromatica intensa è di 4/5 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: vino tutto pasto

OPINIONE PERSONALE: un vino semplice e di facile beva che si dirige al cosiddetto gusto internazionale dimostrando una grande versatilità ed un ottimo spirito di adattamento