



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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



**SER GIOVETO – TOSCANA I.G.T. – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA
ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA 2010 13,5%**

ESAME VISIVO: rosso granata

ESAME OLFATTIVO: marmellata di fragola, marmellata di ciliegia, amarena, vaniglia, cera, cioccolato, viola e geranio

ESAME GUSTATIVO: la struttura è di gran peso e la morbidezza è imponente; l’alcol asciuga parzialmente il palato e la chiusura di bocca è leggermente amara per la presenza dei tannini che allo stesso tempo generano anche un po’ di astringenza a livello di palato; la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6/7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: stracotto di manzo

OPINIONE PERSONALE: un Supertuscan nella media, senza grandi attacchi o fughe in avanti, ma comunque di qualità superiore e certamente diretto al grande pubblico amante del gusto internazionale del vino