



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



www.montetondo.it

**MONTE TONDO – SOAVE CLASSICO – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA – PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA AZ.
AGR. MONTE TONDO – SOAVE – ITALIA**
2016 12,5%



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommeliernguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: limpio y de color amarillo pajizo con reflejos plateados

EXAMEN OLFATIVO: cítricos, peras, césped, avellanas, caramelo de limón, diente de león y flores de campo

EXAMEN GUSTATIVO: la sapidez (sensación de picazón en la parte dorsal de la lengua), escoltada por una notable suavidad (sensación de armonía extendida a todo el paladar) es el parámetro dominante; la sequedad alcohólica se lleva con la salivación y resulta ser contenida por una muy buena estructura; la persistencia aromática intensa es de 5/6 segundos

MARIDAJE: Leche de tigre

Parámetros maridaje:

- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a la sapidez del vino
- La sensación especiada de la receta se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La succulencia de la receta contrarresta la sequedad alcohólica del vino
- 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



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: el placer de degustar un vino de verano concebido con la llegada al paladar de este blanco encantador; interesante desde un punto de vista olfativo, completo a nivel de boca, el vino deja imaginar un maridaje con una entrada de mar