



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



**SOLAIA MARCHESE ANTINORI – FIRENZE – SOLAIA TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA ANTINORI AGRICOLA SRL – FIRENZE – ITALIA
NELLA TENUTA TIGNANELL – SAN CASCIANO VAL DI PESA – ITALIA 2011 14,5%**

Prodotto in Italia – non filtrato – contiene solfiti

ESAME VISIVO: rosso rubino con riflessi violacei

ESAME OLFATTIVO: ciliegia, fragola, ribes, mirtillo, amarena, vaniglia, caffè, liquirizia, cioccolato, nota vegetale, nota di zenzero e rosa rossa



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

ESAME GUSTATIVO: morbidezza e struttura danno pienezza e sapore al vino in un primo momento; poca salivazione e poca mineralità lasciano uno spazio tutto per il tannino che è un tannino nobile (poca astringenza e niente sensazione amara); la chiusura di bocca è con frutta rossa, ribes e polvere di cacao, e la persistenza aromatica intensa è di 6-7 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: cinghiale in umido (dopo macerazione di 24 ore)

OPINIONE PERSONALE: un vino bello e spettacolare come il sole primaverile: già pronto da bere e senza strani pensieri per farlo invecchiare; quando il vino entra in bocca per l'esame gustativo è come il dolce incontro che si genera quanto due amanti si ritrovano segretamente per consumare la loro passione d'amore; con la giusta combinazione culinaria è la classica passeggiata di piacere enogastronomico nella patria storica del vino italiano: la Toscana