



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



SOLOIO – COLLI DELLA TOSCANA I.G.T. – PRODUCED AND BOTTLED BY FIORELLA LEPRI – BARBERINO VAL D’ELSA – ITALIA 2008 13,5%

ESAME VISIVO: color rosso granata con riflessi aranciati

ESAME OLFATTIVO: cioccolata, carruba, china, humus bagnato, erba bagnata, cavolo verza, pepe nero, caffè in polvere e rosa passita

ESAME GUSTATIVO: la rotondità gustativa e il senso di vellutato al palato sono dominanti; la sensazione alcolica si presenta amichevolmente senza generare troppa secchezza alcolica e la astringenza tannica è ben contenuta; la salivazione è minima e la persistenza aromatica intensa è di 5/6 secondi

COMBINAZIONE CIBO-VINO: formaggio pecorino stagionato di Pienza

OPINIONE PERSONALE: un merlot certamente più facile da bere e comprendere, la cui corrispondenza di bocca è fantastica: il vino entra con sapore a frutta e chiude sempre con frutta e tostatura di caffè; sicuramente un Supertuscan da degustare, apprezzare e compartire