



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.vins-stoeffler.com](http://www.vins-stoeffler.com)

**SYLVANER – APPÉLATION ALSACE CÔNTRÔLÉE – AGRICULTURE BIOLOGIQUE – DOMAINE VINCENT STOEFFLER 12,5% 2014**

**EXAMEN VISUEL:** limpide, jaune verdâtre et assez consistant (arcs petits et gouttes lentes)

**EXAMEN OLFACTIF:** fleurs blanches, herbe fraîche, foin, fruits secs, poire et pomme

**EXAMEN GUSTATIF:** il est détectable la sensation des notes minérales dans la partie dorsale de la langue et il est également perceptible une intense salivation dans les zones latérales de la bouche; la persistance aromatique intense est de 5 secondes

**MARIAGE:** terrines de poisson

**MON OPINION PERSONELLE:** un vin qu'enseigne à comprendre, dans une certaine mesure, quel est une bonne dégustation avec le juste mariage