



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

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

---



**TENUTA SANT'ALFONSO – SINGLE VINEYARD – CHIANTI CLASSICO D.O.C.G. – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA SOCIETÀ AGRICOLA ROCCA DELLE MACIÈ SRL – CASTELLINA IN CHIANTI – SIENA – ITALIA**  
**2012 13,5%**

**ESAME VISIVO:** rosso rubino con riflessi porpora

**ESAME OLFATTIVO:** cera, legno, marmellata di more, note di caffè, rabarbaro, noce moscata, mallo di noce e petali di rosa bagnata

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza di bocca generata dall'alcol è quasi elegante ed il tannino è sontuoso nella rappresentazione dei suoi due parametri (una grande astringenza nel compartimento delle gengive e un incisivo sapore amaro al finale di bocca); la struttura è pregevole, la salivazione quasi inesistente e la chiusura di bocca ricorda aromi di caffè, legno e marmellata; la persistenza aromatica intensa è di 6/7 secondi

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** tagliata ai funghi

**OPINIONE PERSONALE:** un Chianti che si comporta come un vero Chianti: la potenza dei tannini e la sensazione pseudo-calorica dell'alcol dirigono il settore gustativo, rimanendo comunque sotto l'egida di una struttura imponente e chiudendo in bellezza ed in corrispondenza con gli aromi definiti dal bouquet olfattivo