



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



[www.poderepellicciano.it](http://www.poderepellicciano.it)

**TREBBIANO – TOSCANA IGT – PODERE PELLICCIANO – PRODOTTO  
E IMBOTTIGLIATO DA AGRISOLE S.S.A. DI CAPUTO F. & C. – SAN  
MINIATO – PISA – ITALIA                      2016      13,5%**



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

*Questo vino nasce dal desiderio di interpretare una varietà tipica dei nostri vigneti, il Trebbiano Toscano. Dopo un lieve appassimento di circa quaranta giorni, ha inizio una vinificazione condotta da lieviti autoctoni con contatto sulle bucce di oltre cento giorni segue un ulteriore affinamento in legno fino alla primavera successiva. Ne nasce un vino di forte personalità capace di esprimere sensazioni uniche. Essendo un vino non sottoposto a filtrazione e processi chimici, eventuali sedimenti sono da considerarsi un normale processo di evoluzione e garanzia di genuinità.*

**ESAME VISIVO:** limpido e di colore giallo dorato con riflessi ambrati.

**ESAME OLFATTIVO:** marmellata di limone, datteri, uva passita, fiori di campo, nota minerale e lieve sensazione di legno; in un secondo momento, affiorano aromi di polvere da sparo e petardi.

**ESAME GUSTATIVO:** la secchezza alcolica è il parametro dominante, in parte contenuto e limitato sia dalla salivazione che dalla morbidezza (senso di vellutato a livello di palato); la struttura è chiaramente di buon livello, la chiusura di bocca è lievemente amarognola e con sapori a legno e di datteri, e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 6-7 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Pecorino toscano

**Parametri combinazione cibo-vino:**

- La succulenza del piatto si controbilancia con la secchezza alcolica del vino
- La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione del vino



# Guglielmo Rocchiccioli

## Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

- La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla tendenza amarognola del vino
- La struttura della ricetta si neutralizza con la struttura del vino
- La persistenza gusto-olfattiva del piatto si equilibra con la persistenza aromatica intensa del vino

**OPINIONE PERSONALE:** incuriosisce il colore a livello visivo e sorprende in bocca per la sua pienezza e per la sua pulizia; con un buon formaggio, potrebbe fare la sua bella figura esaltando la combinazione enogastronomica.