



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

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

---



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

**VERDICCHIO DEI CASTELLI DI IESI CLASSICO – LE VELE –  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO  
ALL’ORIGINE DA TERRE CORTESI MONCATO S.C.A. IN  
MONTECAROTTO (AN) – ITALIA  
2016 12,5%**

**Vigneti:** scelta di più vigneti ripetuta in base all’andamento climatico, nell’area classica del Verdicchio a ridosso degli Appennini.

**Vitigno:** Verdicchio

**Maturazione:** tutte le fasi della produzione sono seguite con estrema attenzione al riparo dall’ossigeno per preservare gli aromi; dopo una breve permanenza in serbatoi di acciaio affina in bottiglia.



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

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

---

**EXAMEN VISUAL:** limpio y de color amarillo pajizo con reflejos verdosos

**EXAMEN OLFATIVO:** almendra, avellana, vainilla, limón, azahares de naranja, manzana amarilla, ciruela amarilla, chirimoya, margarita y girasol

**EXAMEN GUSTATIVO:** sin duda alguna la nota mineral, reconocida como sapidez, es la principal sensación que se manifiesta bajo forma de picazón en la parte dorsal de la lengua; una suavidad envolvente se asocia a una estructura voluminosa e imponente, y una buena acidez, bajo forma de salivación en las zonas laterales del paladar, prepara para la percepción de un cierre de boca livianamente amargo con sabor a limón; la persistencia aromática intensa es de 7/8 segundos

**MARIDAJE:** Ají de gallina

**Parámetros maridaje:**

- La tendencia dulce de la receta sirve de contrapeso a la sapidez del vino
- La sensación especiada de la receta se neutraliza con la sensación de suavidad del vino
- La crasitud de la receta es compensadora para la salivación del vino
- La tendencia dulce de la receta se contrabalancea con la tendencia amarguilla del vino



# Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

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

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

---

- La estructura de la receta se neutraliza con la estructura del vino
- La persistencia gusto-olfativa del plato se coteja con la persistencia aromática intensa del vino

**OPINIÓN PERSONAL:** un excelente vino blanco que se hace ideal para distintas tipologías de preparados alimenticios; a pesar de su interesante adaptabilidad enogastronómica, se puede considerar el buen compañero de mesa para un ají de gallina bien integrado con todos sus ingredientes (huevos, aceitunas negras, arroz blanco y parmesán rallado); un vino capaz de entretener a los comensales durante el tiempo de toda una comida