



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriasanquintino.it

**VERMENTINO TOSCANA IGT – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN
QUINTINO – SAN MINIATO – ITALIA 2018 13%**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

This dry and crisp Vermentino comes from our sustainably managed vineyards located in the central hills of Tuscany. With characteristic herbal notes and remarkable minerality, it brings Mediterranean zest to your table.

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo paglierino con riflessi verdastri.

ESAME OLFATTIVO: pera, mela, fiori bianchi, note vegetali e gelsomino.

ESAME GUSTATIVO: una notevole morbidezza (bilanciata sensazione di equilibrio vellutato) fa in modo che gli altri parametri (alcol, note minerali e salivazione) si alternino bilanciandosi mutuamente; la chiusura di bocca è con sapore a mela e la persistenza aromatica intensa si aggira sui 5-6 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Panino con mortadella

Parametri combinazione cibo-vino:

- La sensazione speziata della mortadella si armonizza con la morbidezza del vino
- La tendenza dolce del pane serve da contrappeso alla nota minerale del vino
- La pastosità della preparazione alimentare si contrappone alla salivazione 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



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIONE PERSONALE: un vino facile all'esame olfattivo, con tanta frutta bianca e fiori bianchi, che quando passa all'esame gustativo si caratterizza per la sua grande sensazione di equilibrio dettata dalla morbidezza; in altre parole, un vino per la merenda da abbinare con un bel panino con mortadella.