



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com
www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/



www.sellaemosca.com

**VERMENTINO DI SARDEGNA – LA CALA – DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA
TENUTE SELLA&MOSCA SPA – LOCALITÀ I PIANI – ALGHERO (SS)
2016 13%**

**Siamo orgogliosi di condividere con voi questo viaggio tra i colori e
profumi della nostra isola, espressione di una cultura vitivinicola
fondata sul rispetto della terra, dei vitigni, delle uve.**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

EXAMEN VISUAL: giallo paglierino con riflessi verdosi

EXAMEN OLFATIVO: chirimoya, enebro, notas vegetales, fruta blanca, limón, flores de montaña, níspero y perejil

EXAMEN GUSTATIVO: los cuatro parámetros que se amalgaman con elegancia y equilibrio son la sequedad alcohólica, la sapidez (picazón en la parte dorsal de la lengua), suavidad (sensación de aterciopelado en todo el paladar) y acidez (salivación en las zonas laterales de la lengua); el cierre tiene sabor a fruta blanca y la persistencia aromática intensa es de 6/7 segundos

MARIDAJE: Ceviche peruano

Parámetros maridaje:

- La succulencia y la jugosidad de la receta se contrarresta con la sequedad alcohólica del vino
- La tendencia dulce de la receta se contrabalancea con la sensación de sapidez del vino
- La sensación especiada de la receta se iguala con la sensación aterciopelada del vino
- La crasitud de la receta es compensadora para la salivación del vino
- 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



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

OPINIÓN PERSONAL: interesante bouquet olfativo donde predominan notas vegetales, frutas y flores blancos; al paladar demuestra una fortaleza única representada por el equilibrio alcanzado por los parámetros degustativos; el maridaje es simple y fácilmente repetible dado que se dirige a un plato de pescado crudo cocinado con limón y sal