



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://www.sensivini.it/fattoria-di-calappiano/>

VIN SANTO DEL CHIANTI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA: VIN. SEN. SRL –
LAMPORECCHIO – ITALIA 15% 2011

*La Villa Calappiano Antica Residenza di Caccia della
Famiglia dei Medici.*



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido, di color ambrato nel nucleo con tonalità di buccia di arancia nei bordi; per quanto riguarda la consistenza, si presentano degli archi molto stretti, divisi da gocce che scendono alquanto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: il portfolio di effluvi odorosi é rappresentato da albicocca disidratata, pesca gialla, banana matura, pere e mele candite, nespole, miele, madera, vaniglia, caramello, carruba, camomilla, fiori di campo e crema pasticcera.

ESAME GUSTATIVO: la dolcezza é la sensazione predominante, limitata da un lato dal giustamente elevato grado alcolico e dall'altro da una morbidezza che sfocia in una gradevole sensazione vellutata; una notevole struttura di bocca accompagna la salivazione nelle zone laterali della lingua e la chiusura lascia un'intenso sapore a miele; la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 9 e i 10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: crostata di albicocche con noci

Parametri della combinazione:

1. Il bouquet olfattivo del dessert si armonizza con il portfolio di aromi del vino



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

2. La sensazione dolce della torta concorda con la dolcezza del vino
2. La pastosità della crostata contrarresta la salivazione del vino
4. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
5. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vino dolce ed amichevole, con un ventaglio di aromi prevalentemente di frutta all'esame olfattivo; a livello gustativo spadroneggiano la sensazione vellutata dettata dalla morbidezza e un voluttuoso corpo ben strutturato, ambedue leggermente contenuti da una confortevole salivazione; ideale per la meditazione, ma sicuramente benvenuto anche in abbinamento con una crostata di frutta ravvivata da frutti secchi.