



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<https://castellodicoiano.it/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA COIANO S.S. AGRICOLA IN
CASTELFIORENTINO – FIRENZE – ITALIA 16% 2013**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Prodotto secondo l'antica tradizione toscana che prevede l'appassimento dei migliori grappoli su cannicci e l'affinamento per tre anni nei caratelli, è l'ideale per accompagnare i dessert di fine pasto e da sempre il miglior abbinamento per i cantuccini alla mandorla.

ESAME VISIVO: vino limpido, di color ambrato con riflessi di tonalità castana, e con una grande consistenza, rappresentata da archi stretti separati da gocce che scendono molto lentamente.

ESAME OLFATTIVO: vino di buona qualità olfattiva con un bouquet aromatico composto da albicocca disidratata, crema pasticcera, miele di castagno, legno tostato, buccia di arancia, mandarino, aceto di mela, cenere, mango e toffee.

ESAME GUSTATIVO: dolce come il miele, morbido come il burro e con un'intensa sensazione pseudocalorica dovuta alla gradazione alcolica; pochissima salivazione, note minerali-salate quasi assenti e con una chiusura di bocca dolce che si ispira a sapori di albicocca, miele, mango ed aceto di mela; la persistenza aromatica intensa si aggira intorno ai 9-10 secondi.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Cantuccini alle mandorle

Parametri della combinazione:

1. La dolcezza dei biscotti si armonizza con la dolcezza del vino
2. La struttura della ricetta neutralizza la struttura del vino
3. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: un vin santo in linea con le caratteristiche gusto-olfattive della sua tipologia: dolcezza, sensazione vellutata alla bocca ed imponente presenza alcolica estesa a tutto il palato; è come se le papille gustative fossero attraversate da piccole carezze vinose, con effluvi aromatici di mango e albicocca, che poi se ne vanno, lasciando una netta e chiara impronta di miele.