



Guglielmo Rocchiccioli

Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



www.fattoriasanquintino.it

**VIN SANTO DEL CHIANTI DOC – IMBOTTIGLIATO DA FATTORIA SAN
QUINTINO – SAN MINIATO – ITALIA 2014 17%**



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

ESAME VISIVO: limpido e di colore giallo ambrato con riflessi cromatici di colore topazio.

ESAME OLFATTIVO: nocciola, miele, tostatura, noce, datteri, albicocca disidratata, marmellata di limone e foglie di tè.

ESAME GUSTATIVO: dolce e morbido, con una salivazione, che insieme a piccoli accenni di sapidità, tende a rendere completo il portfolio gustativo; la struttura è, di gran lunga, la sensazione predominante, la chiusura è con sapore a miele e la persistenza aromatica intensa oscilla tra i 9-10 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Vino da fine pasto (digestivo)

OPINIONE PERSONALE: un vino, di alta qualità, che rappresenta la regolare conclusione della merenda di tardo pomeriggio o il digestivo ideale di una contundente cena invernale.