



Guglielmo Rocchiccioli  
Sommelier

[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)  
[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---



<https://castellooliveto.it/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA – DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO ALL’ORIGINE DA  
FATTORIA OLIVETO S.p.A – SOCIETÀ AGRICOLA –  
CASTELFIORENTINO – ITALIA 15% 2010**



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/](http://www.sommeliERGuglielmoRocchiccioli.com/blog/)

---

**Caratteristico Vin Santo di colore giallo ambrato, profumo che richiama note di fiori secchi e frutta candita, armonioso nell'insieme. Ottimo da abbinare a formaggi erborinati e dessert, da meditazione.**

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

**ESAME OLFATTIVO:** il ventaglio di aromi presente nell'analisi olfattiva è costituito da miele, crema pasticcera, caramello, legno tostato, erbe officinali, mela candita, caramella inglese, cioccolato al latte, carruba e buccia d'arancia.

**ESAME GUSTATIVO:** dolcezza e alcolicità sono le prime sensazioni che si percepiscono ed in parte sono frenate da una buona salivazione nelle zone laterali della lingua; risulta interessante anche la nota minerale (leggero pizzicore nella parte dorsale della lingua) e la morbidezza che si estende a tutto il palato; la chiusura di bocca è chiaramente dolce con un sapore finale a miele; la persistenza aromatica intensa oscilla tra 8 e 9 secondi.

**COMBINAZIONE CIBO-VINO:** Gorgonzola



[guglielmo.rocchiccioli@gmail.com](mailto:guglielmo.rocchiccioli@gmail.com)

[www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/](http://www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/)

---

### **Parametri della combinazione:**

1. Il bouquet olfattivo del formaggio si armonizza con il portfolio di aromi del vino
2. La sensazione salata del formaggio controbilancia la dolcezza del vino
2. La pastosità del formaggio 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:** vino con un'avvincente sequenza di aromi a livello olfattivo che si caratterizzano per intensità e complessità; al palato è dolce, sapido, con una buona nota alcolica e un'interessante persistenza; in conclusione, è come se la sensazione pseudocalorica del vino rappresentasse il primo giorno di sole primaverile, giorno del quale si vuole usufruire pienamente il suo calore.