



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

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



<http://www.vinsantodelnonno.it/>

**VIN SANTO DEL CHIANTI RISERVA – DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA – IMBOTTIGLIATO DA ICQ FI/9496 PER DIELE –
FIRENZE – ITALIA 16% 2011**



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

Questo particolare Vin Santo prodotto con uve scelte, fatte appassire su graticci fino ad inverno inoltrato e fermentare in piccoli caratelli di rovere, è frutto dell'antica esperienza contadina Toscana. Per il suo profumo intenso, sapore armonico e vellutato si accompagna splendidamente con qualsiasi dolce e ad alcuni tipi di formaggi.

ESAME VISIVO: vino limpido, di color marrone nel nucleo con tonalità color caramello sui bordi; vino consistente con archi stretti e gocce che scendono lentamente.

ESAME OLFATTIVO: si riconoscono i seguenti aromi descrittivi: miele, albicocca disidratata, legno, caramello, marmellata di limone, pompelmo, banana caramellata, crema pasticcera, burro fuso, carruba, rabarbaro, zucchero caramellizzato e fiori gialli secchi.

ESAME GUSTATIVO: in un primo momento si percepiscono l'inconfondibile dolcezza spalleggiata da un'irresistibile morbidezza; in seguito è facile identificare una grande struttura a livello di palato, contenuta da una buona salivazione; alla fine la chiusura di bocca è con sapore a miele, rabarbaro e buccia di limone, e la persistenza aromatica intensa fluttua tra i 9-10 secondi.



guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pecorino Stagionato

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 che corrisponde perfettamente alla sua tipologia (vin santo toscano) e che risulta facile da bere ed apprezzare; è piacevole al naso, si conferma interessante in bocca e in conclusione, si propone per una degustazione da condividere in famiglia, dopo un'abbondante cena, nella stagione invernale.