



Guglielmo Rocchiccioli
Sommelier

guglielmo.rocchiccioli@gmail.com

www.sommelierguglielmorocchiccioli.com/blog/



<https://www.poderiboscarelli.com/>

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG – RISERVA 2019 14,5%

PODERI BOScarelli – MONTEPULCIANO – ITALIA

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità porpora; per ciò che conta la consistenza, al momento dell'avvinamento del bicchiere, il vino si presenta con archi stretti e gocce che scendono lentamente, pertanto si dichiara come vino consistente.

ESAME OLFATTIVO: intenso con aromi che arrivano e permangono nella papille olfattive, e così complesso che si riescono addirittura ad identificare più di dieci profumi descrittivi: carruba, legno, ciliegia, nota di cacao, cioccolato fondente, pepe nero, caramello, note vegetali, pan tostato e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: una buona sensazione di morbidezza (sensazione di soffuso bilanciamento nel palato), si sposa con una discreta struttura (peso del vino a livello di palato); una alcolicità si armonizza con una vivace salivazione, per poi dare spazio alle sensazioni tanniche dove vuole sembrare maggiore l'astringenza piuttosto che la tendenza amarognola; la chiusura di bocca è leggermente amara e ci consegna un retrogusto con sapore di pepe nero (pregevole corrispondenza naso-bocca); la persistenza aromatica intensa risulta di tutto pregio con 8-9 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Tagliata alla rucola

Parametri della combinazione:

1. La succulenza della carne si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce del piatto serve da contrappeso alla nota amara finale del vino
3. La succulenza della ricetta controbilancia la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: vino preparato per un abbinamento importante: ventaglio di profumi incantevoli e parametri gustativi pieni e completi, che autorizzano, con la massima tranquillità, a un invecchiamento in cantina, sempre e quando, non si voglia combinare con un piatto di carne della tradizione locale.

N.B.: LA DEGUSTAZIONE È STATA REALIZZATA CON LA COMPETENTE E ATTIVA PARTECIPAZIONE DELL'AMICO-COLLEGA LUCA TURINI: DEGUSTATORE UFFICIALE A.I.S. – DELEGAZIONE DI PISA.