Flaccianello, Fontalloro, Cepparello e altri 100 Igt Toscana in degustazione

di Redazione

11/05/2021 13:10 7 commenti

La Indicazione Geografica Tipica Toscana (che ricordiamo oggi vale più di 100 milioni di bottiglie e ha un consorzio autonomo) è una categoria molto ampia e difficile da abbracciare con un assaggio orizzontale perché contiene vini beverini, spesso fatti alla vecchia maniera del **Chianti Classico** con uve bianche, destinati al consumo di tutti i giorni e che rientrano nella fascia 5-10€ a scaffale e vini importanti di pregio e da collezionismo fino a veri e propri cult mondiali che arrivano fino ai 100€ e oltre.

Soprattutto vi si trovano vini a base sangiovese ormai iconici come **Flaccianello, Cepparello, Fontalloro**, merlot in purezza storici e nuovi, blend originali e creativi ed esperimenti intriganti e alcuni veri e propri frankenstein enologici. L'impressione è che per tanti che hanno ormai il loro consolidato spazio nelle fila dei fine wines di rango mondiale, ce ne siano molti le cui uve andrebbero destinate a progetti di respiro maggiore per avere una crescita del territorio più omogenea.

Non che siano vini fatti male e non di qualità, ma coprono un range enorme di vitigni e di potenziali destinatari che impediscono al Gallo Nero di brillare per i suoi vini storici. Poi se però si vendono e rappresentano fonte di guadagno importante per le aziende che li producono ben vengano.

Dal punto di vista della qualità la prospettiva si ribalta e non poco: l'impressione assaggiandoli in questa maniera è che non ci siano molte denominazioni al mondo così capaci di esaltare al tempo stesso la territorialità e l'essenza dei vitigni, locali e internazionali. L'evidenza più schiacciante che i viticoltori e produttori del Chianti Classico rappresentano nel loro insieme un impressionante ensemble di tecnica, precisione e sensibilità.

Intravino ringrazia il Consorzio e le aziende partecipanti al Tasting

La degustazione e i punteggi sono a cura di Sabrina Somigli (SS) e Andrea Gori (AG)

Erube 2020-Casa di Monte: polposo vivo brillante, succoso ciliegia e viola mammola, fragole e lamponi, sorso allegro e brioso, giovanile **AG88; SS87**

Rubisco 2020-Fattoria Castellina: ciliegie cotte e mirtilli, succoso scuro ampio e distinto, sorso tra cumino e pepe, bellissima vitalità **AG89; SS86**

Sante Dame 2019-Ruffino: fresco croccante tra ciliegia e fragola, sorso schietto, divertente e di grande beva sciolta **SS91; AG87**

Piero Rosso 2019- Pomona: rubino trasparente vivo. Alloro, macchia mediterranea, cardamomo, ciliegia. Naso esile ed elegante. Bocca sferzante per acidità e finale vivo e salivante, con sapore sassoso e retrogusto ancora di ciliegia. **SS92; AG90**

Occhio Rosso 2019-Villa Calcinaia: saporito di viole, fragole e piccantezze assortite, sorso spigliato e carnoso, bella polpa e sapidità. **AG88; SS88**

I Coltri 2019-Melini: pepe, curry, friggitello, varietale riconoscibile e gradevole. Cenni di erba tagliata e cardamomo. Bell’ingresso in bocca ricco e fresco, tannino un po’ amaricante e a tendenza asciugante, estratto e dolcezze. Finale non in equilibrio con tannino ancora amaro. **SS87; AG87**

Colmaia Cultus Boni 2019-Badia a Coltibuono: carne, ematico, ciliegia, spezia e fiori appassiti. Bocca fresca e acidula, spostato sulle acidità, ma sviluppo in crescendo, sapido e vivo con finale caldo e lungo di ciliegia. **SS89; AG85**

Il Vegliardo 2019-Castellinuzza e Piuca: visciole , amarene nespole e ribes rosso, piccantezza e saporito, bel ritmo. **AG90; SS84**

Vivaio del Cavaliere 2019-Castello La Leccia: sambuco, cassis, mirtillo, anice. Buon ingresso in bocca succo e polpa, tannino scuro e pizzicante, pepato, e buon finale tra cenni di caffè e liquirizia e ritorni di alloro. **SS89; AG88**

Canaiolo 2019-Vallone di Cecione: animale, cuoio, erbe aromatiche, maggiorana e dragoncello. Bocca fresca e succosa, bella acidità, tannino integrato, bocca più espressiva rispetto all’impatto olfattivo, finale fruttato e pepe nero molto lungo **SS90; AG87**

Ad Astra 2018-Nittardi: floreale, rosa lillà, cenni di mimosa, pompelmo rosa, e ginepro. Bocca succosa, fresca e rotonda. Finale in equilibrio senza asperità. Come se fosse già smussato negli spigoli, eccetto per la parte fresca e fruttata **SS89; AG88**

Pruneto 2018: affilato e saporito, lavanda, rabarbaro e tamarindo, melograno al sorso misto a fragole in confettura, spigliato diretto e di bellissima lunghezza **AG89; SS89**

Fontalloro 2018-Felsina: pepato e ricco, elegante distinto e saporito già al naso, iodato, ferroso, chiude su menta e mallo di noce, freschissimo e di classe **AG97; SS95**

Mio Giovese 2018-Savignola Paolina: naso elegante e fruttato, sa di rosmarino, alloro e qualche cenno terroso. Bel sorso succoso e croccante, saporito e sapido. Levigato e compatto, bello il finale balsamico e piccantino. **SS94; AG90**

Carbonaione 2018-Poggio Scalette: opulento e massiccio, more di rovo, tabacco, cotognata, vaniglia, bocca con tostatura e tanto balsamico, imponente ma ricco e appassionante **AG93; SS91**

Capogatto 2018-Poggio Scalette: ciliegie cotte, ribes nero, vaniglia, pepe, sorso ricco con ruvidezza intrigante, finale fresco **AG95; SS94**

Granaio 2018-Savignola Paolina: macchia mediterranea, ribes nero, salsedine, croccantezza e spezia, cosmetico e rassicurante, tanta energia e piacevolezza tannica **AG92; SS90**

Rosso 2018-Castello di Cacchiano: fruttato, cenni tropicali, bocca succosa e tanto fresca e vitale, ricca ma slanciata, finale già equilibrato e tanta voglia di un nuovo sorso **SS92; AG89**

Il Gotto di Gottifredo 2018-Castello di Monterinaldi: cupo e scuro il frutto con note appena ridotte ma poi bocca bella di ciliegia menta e svinatura, sorso di importanza maggiore ma sempre fresco e sapido **AG90; SS89**

Empibotte 1969 n1-Poggio Regini: pepe nero finocchietto e anice, tabacco cumino e resine, allunga seduce e spinge con intensità e ricchezza **AG94; SS84**

Murtas 2018-San Michele a Torri: esotico e mentolato, dolce tabacco curcuma e curry, sorso di rango e livello sognante, orientaleggiante e fitto di tannino bello. **AG92; SS83**

Futuro 2018-Il Colombaio di Cencio: ampio speziato scuro polvere da sparo cassis e tostatura, tannino di alta fattura, lunghezza e piacevolezza in divenire **AG95; SS93**

Camboi Malvasia Nera 2018-Castello di Meleto: fruit joy, chiodo di garofano, menta glaciale e anice. Bocca succosa e viva fresca e con acidità importante, tannino domato e saporito bel finale caldo e gradevole tra sambuco frutti neri e cenni di tabacco **SS93; AG91**

Torcilacqua 2018: ribes nero, marmellata di frutta di bosco e pepe nero molto marcato, sorso con ritorni balsamici e bel tannino ma vino davvero debordante **AG92; SS87**

Tenuta degli Dei 2018: intenso e levigato, susina e arancio candito, sorso con frutto esplosivo fine e saporito, finale agrumato e lunghissimo **AG94; SS91**

Le Redini 2018-Tenuta degli Dei: floreale, lillà e giacinto, rosa, duro di menta. Gradevole naso. Bocca in linea, molto fresca quasi limonata, tannino giovane ma non verde né amaro. Complessivamente sorso snello e di grande soddisfazione, con la parte del legno da digerire ancora un po’. **SS92; AG92**

Piantonaia 2018-Poggio Scalette: tabacco da pipa, dolcezze vanigliate, gelato fiordilatte, more, cardamomo e cenni sanguigni. Bocca con ingresso dolce che ricorda al cioccolata al latte, freschezza ok, tannino fuso finale di bella fattura, non lunghissimo. **SS90; AG90**

8 2018-Ottomani: pepe nero anice e menta, polpa di frutto rosso, tannino spigliato e divertente, da finire di arrotarsi ma che invita alla beva **AG93; SS87**

Tre 2018-Brancaia: rosa canina, sangue, maggiorana, cumino e cenni di peperone. Bocca molto fresca, snella e di buona beva, tannino appena asciugante e ruvido, finale di tabacco e cenere. **SS90; AG90**

N.2 2018: dolce susina e cotognata, ampio e succoso il sorso molto scuro e pepato, resine, ambra, vetiver, finale di lunghezza e sapidità. **AG93; SS93**

Finalmente 2018-Poggio Regini: cosmetico e ginepro, lavanda cumino, chiodo di garofano, legnoso e tosto, sorso di bella polpa schiacciato da tanti aromi e complessità. **AG89; SS84**

Montelodoli 2018-Il Colombaio di Cencio: fieno lavanda e macchia mediterranea, sapori che si intrecciano su tappeto tannico molto affilato, finale con agrumi e zenzero **AG90; SS88**

Campo all'Albero 2018-La Sala: freschezza quasi balsamica, pepe verde, rosmarino e frutto scuro. Spezia. Buon ingresso denso e compatto, ricco. Ha tutto: struttura e solidità. Bel finale fresco e saporito, grazie alla sapidità che lo rende goloso. **SS94; AG94**

Cabernet franc 2018-Castello di Gabbiano: ribes rosso e confettura di arance amare, ciliegie e lavanda, finale di energia e croccantezza. **AG92; SS91**

Maestro Raro 2018-Felsina: fragole e cumino, pepe e viola, in bocca ha tanta confettura e sapidità, chiude son bella eleganza. **AG91; SS88**

Mordese 2018-Vallepicciola: amarene, sandalo, cumino, bocca sontuosa, dissetante, ricca ma stilosa, bel legno. **AG93; SS89**

Cabernet sauvignon 2018-Pomona: visciole, cumino, amarene, prugna e salvia, sorso di semplicità e accattivante. **AG92; SS90**

Quercegrosse 2018-Vallepicciola: balsamico e mentolato, grip e struttura di energia e carnosità, sale e visciole, giuggiole e rosa canina, finale che appassiona nel balsamico. **AG95; SS88**

Boscobruno 2018-Vallepicciola: pepatissimo, nero e rosa, amarene canditi e visciola, in bocca ha grinta e nitore, lunghezza e coinvolgente nel finale. **AG92; SS91**

Antico Feudo della Trappola 2018-Barone Ricasoli: zenzero e cenni di peperone, cumino e macis, austero e maschile, lieve speziatura. Bocca succosa e con polpa, freschezza impressionante, largo in bocca ma snello, tannino saporito e finale minerale scuro che trattiene il sapore. **SS93; AG93**

Il Cenno 2018-Colle Bereto: ampio netto e fitto, cantina e sottobosco, lieve selvatico ma piacevole, elegante e deciso, bel ritmo. **AG95; SS87**

Il Cenno Selezione di Famiglia Oro 2018-Colle Bereto: croccante saporito , ribes rosso e nero, grande mirtillo e frutta di bosco, mirto e alloro finali. **AG91; SS88**

Il Tocco 2018-Colle Bereto: cumino e spezia fitta, dolce e carnoso, amarene visciole cassis e sandalo, sorso dal bel tannino ed eleganza. **AG96; SS88**

Bizzarria Rosso 2018-Poggio Torselli: lavanda, alloro, anice e finocchietto su tappeto di frutta di bosco, bocca animata e fruttata, bella polpa. **AG90; SS84**

Ritorno 2018-Podere Cianfanelli: colonia, talco mentolato, cenni di lacca. Frutti scuri e resina di pino. Bocca succosa di frutto scuro, buon ingresso che in realtà svanisce abbastanza velocemente e chiude con finale medio non particolarmente lungo e caldo. **SS87; AG87**

Cepparello 2018-Isole e Olena: sottile terroso con fragole viole e more di rovo, dolcezza struggente, tannino splendido piccante, dinoccolato e succoso, suadenza finale sensazionale. **AG97; SS95**

Cabernet sauvignon 2016-Isole e Olena: ematico e pepato, frutta di bosco, intensità, sorso saporito e ricchissimo, tanta delicatezza e profondità d'espressione, peperoni cruschi, finale lunghissimo. **AG95; SS93**

Syrah 2018-Isole e Olena: trionfo ematico e di cassis, more di rovo e di gelso, sorso dirompente e saporito, lunghissimo stiloso e dolce ma sempre punteggiato di sale e balsamico. **AG97; SS95**

Campanaio 2019-Podere Monastero: delicato ma ricco, lamponi e ribes rosso, animato e ricco, ciliegia e viola, cotognata, sinuoso femminile ed elegante. **AG95; SS92**

La Pineta 2019-Podere Monastero: frutta di bosco, vaniglia, cumino e pepe bianco, ferroso e sottile, tannino che si fa sentire e accarezza il palato in maniera continua. **AG93; SS92**

Riecine 2017-Riecine: zucchero di uva, duro di menta e tabacco bagnato. Origano. Bocca succosa, sembra di masticare un chicco di uva finalmente! tannini setosi, sorso vivace, finale di grande nitore con ritorni di alloro e sambuco. **SS91; AG90**

La Gioia 2017-Riecine: visciole cumino e pepe, more e mirtilli, grande passo al palato, dolce e fitto di tannino e struttura intrigante. **AG94; SS90**

Campo dell'Orzo 2017-Vallone di Cecione: profumo di antica erboristeria, ortica e senape, mallo di noce e zenzero, sorso di ricchezza e saporosità, allunga e spinge con tannino che martella tanto ma seduce e accarezza allo stesso tempo. **AG96; SS86**

Anfiteatro 2017-Vecchie Terre di Montefili: dolce e carnoso molto intenso e speziato, bocca asciutta e con tannino che spinge un poco troppo. **AG88; SS87**

Flaccianello della Pieve 2017-Fontodi: fragole in confettura, pepe nero, salvia, anice, ritmo fitto al palato, ancora tanto tantissimo legno ma polpa di grande sostanza e materia finissima. **AG93; SS93**

Mio 2017-Savignola Paolina: rubino quasi granato, cenni di conserva di pomodoro e caffe tostato. Anice e carne. Sorso ancora fresco, tannino completamente fuso, finale in equilibrio, che riporta cenni di polvere di caffè. **SS91; AG89**

Ilatraia 2017-Brancaia: naso balsamico, ricola e pastiglie valda, mirtillo, anice stellato, ciliegia sotto spirito. Bocca succosa, di spessore, si allarga dinamico e vivace, tannino scattante di ottima fattura. Bel finale lungo tra cenni di friggitello e anice. **SS94; AG94**

Nectar Dei 2017-Nittardi: acceso e saporito, fragole in confettura e mirtilli sotto spirito, tannino di bella grana e piacevolezza espressiva. **AG92; SS88**

Gratius 2017-Il Molino di Grace: Acciuga, cenni sanguigni, speziatura lieve e tabacco. Bocca sferzante di acidità, tannino saporito da domare. Finale vivace in cui ritorna il tabacco. **SS90; AG88**

Pugnitello 2017-San Felice: sandalo spezia scura, bergamotto e tocco di peperone crusco, succoso di visciole e mela rossa, finale di bella dinamica e lunghezza. **AG94; SS90**

Vigorello 2017-San Felice: ribes nero, more, cassis e sandalo, tannino di bella grana ma che urta le gengive con irruenza, materia notevole. **AG91; SS89**

Ripa delle More 2017-Vicchiomaggio: mele rosse , noci di macadamia, tamarindo, more di rovo, sorso di bella fattura e nitore, freschezza e animosità. **AG93; SS91**

Blu 2017-Brancaia: ginepro, cumino, more di rovo, ribes rosso, polpa splendida, ricca di rimandi esotici e tostati, finale di lunghezza e armonia. **AG94; SS89**

Bruno di Rocca 2017-Vecchie Terre di Montefili: Porpora. Erbe infuse e frutta in confettura. Pepe nero evidente, sechuan. Ingresso succoso e fresco bevuta molto giovane, agrumata e un poco acerba. Finale un corto per aromaticità, con tannino a tratti polveroso. **AG94; SS88**

Modus 2017-Ruffino: arancio, china, scatola di sigari, vanilla e pepe nero, sapidità e piacevolezza, ricco e speziato, piacevolezza e struttura. **AG92; SS91**

Haiku 2017-Castello di Ama: confettura di arancio e mandarini, pepe nero, anice e cumino, resina, sorso fitto e reattivo ma con molta strada da fare. **AG90; SS87**

Al Passo 2017-Tolaini: goudron, peperone, pepe nero, ciliegia, cioccolato. Bel naso integrato e composto. Ingresso succoso, fresco di frutto e erbe officinali. Tannino saporito e bel finale con ricordi salini, vivace. **SS93; AG92**

Tresette 2017-Riecine: Naso stuzzicante, giovane e variegato, pepe fresco macinato, more, tabacco e cenni vegetali varietali e senape. Sorso ricco e compatto, fresco e goloso, tenuto insieme da un tannino elegante e saporito. Gran bella bevuta. **SS95; AG93**

FSM 2017-Vicchiomaggio: succo di amarene, arancio scuro, mandarino e viola candita, sapidità e ricchezza, sontuoso il finale di una lunghezza struggente e quasi infinita. **AG96; SS93**

Syrah Case Via 2017-Fontodi: cassis e tapenade con olive scure, cardamomo e ginepro, macchia mediterranea, bocca dirompente ricca e carnosa di lunghezza notevolissima. **AG94; SS92**

Alauda 2017-Ruffino: ricchissimo sontuoso e intenso, cannella ribes nero, confettura, tamarindo e bergamotto, sorso godereccio dal tannino finissimo e struggente. **AG95; SS88**

L'ingegnere 2016-Podere l'Aja: idrocarburo, goudron, cenni di cera, melagrana e rosa canina. Color rubino con sfumature tendenti al granato, colore vivo e nitido. Freschezza, sorso snello e carnoso, tannino fitto ma completamente integrato. Finale vivace fresco con ritorni di melagrana. **SS93; AG91**

Il Riccio 2016-Rignana: preciso, molto varietale, more e spezia doce, cannella, cenni vegetali. Bocca precisa ben definita vivace tipica, ciò che ti aspetti. Rotonda, con finale allegramente fresco e mai stancante. **SS94; AG92**

Luceres 2016- Poggetto: cenni di sottobosco, fungo secco, terra e pomodoro secco. Buon sorso in ingresso, ancora saporito di tannino vivace, finale appesantito dal legno. **SS88; AG86**

La Pevera 2016-Geografico: cola chinotto, sangue. Cenni di legno, speziatura dolce ben inserita. Buono l'ingresso in bocca, fresco di acidità citrina e saporita. Sorso saporito e lungo. Bel finale in crescendo con respiro fresco di eucalipto. **SS93; AG93**

Geremia 2016-Rocca di Montegrossi: scuro denso e cupo. Cenni di tabacco, matita e cuoio. Conserva di pomodoro. Sorso grintoso, vivace, quasi piccantino. Finale in crescendo per spinta fresca quasi inattesa. Tannino di bella fattura e sorso di stile. **SS92; AG92**

Camartina 2016-Querciabella: viola, incenso e mirto, sorso a più strati, di bello slancio e approdo succoso. **AG95; SS91**

Inversus 2016-Casaloste: carne, glutammato, cenere, zenzero e alloro. Sorso piacevole, leggero e snello, finale penalizzato da un tannino un po' troppo ruvido. **SS89; AG88**

Coevo 2016-Cecchi: macchia mediterranea, ginepro e alloro, fragola e ribes che si allungano bene, sorso di sostanza e forza bruta. **AG91; SS90**

Valdisanti 2016-Tolaini: macchia mediterraneo, arancio rosso, ciliegia durone, legno di cedro e peperoncino fresco habanero, sorso di bella struttura e agilità finale. **AG93; SS91**

Mocenni 91 2016-Bindi Sergardi: ginepro e balsamico, anice e sandalo, ricchezza e opulenza ma anche tanta grazia, finale incantevole. **AG94; SS90**

Vino in Musica 2016-Valiano: ciliegia, caramello di orzo, sambuco, e cenni vegetali piacevoli. Ingresso, succoso e fruttato, buon sviluppo, finale fresco tendente al balsamico tannino buono, sorso solido. **SS92; AG90**

Clemente VII 2016-Grevepesa: rosmarino, salvia, alloro, pepe nero. Cenni di cuoio e ribes nero. Bocca sapida e sciolta, tannino scattante fuso, chiude con cenni fumé. **SS91; AG91**

Cinciano 2016-Pietraforte: cenni di evoluzione nel frutto, confetto, gelatina di frutti di bosco, patchouli. Bocca vivace, tannino a tratti polveroso. Recupera sul finale. **SS88; AG88**

Poggioassai 2016-Poggio Bonelli: balsamico e fruttato scuro, ematico con tocco foxy, sorso di bella lunghezza e personalità spiccata. **AG93; SS88**

Corbaia 2016-Castello di Bossi: ampio e solare, frutta rossa e floreale scuro, sorso piacevolmente dolce con tocchi di amaricante tannino ben dosato. **AG92; SS88**

Girolamo 2016-Castello di Bossi: schietto e invitante, cenni di pomodoro, foglia di peperone, frutta in confettura. Sorso piacevole e che ha leggerezza, sul finale riporta il frutto maturo e bella spinta sapida. **SS91; AG88**

Petresco 2016-Le Cinciole: arancio scuro, fragola fresca, mirtilli e solarità carnosa, in bocca è dolcezza carezzevole e speziatura piccante, acidità e tannino dalla bellissima grana, finale profondo. **AG97; SS95**

Camalaione 2016-Le Cinciole: concentrato di pomodoro, sottobosco e friggitello. Ginepro e cenni mentolati. Sorso ricco e pieno, sorretto da un bel tannino dall'amaricante piacevole, Finale con ricordo di spezia netto e matita. **SS92; AG92**

Merlot di Santa Maria 2016-Vignamaggio: amarene e visciole, pepe nero, sorso terremotante e ricchissimo, finale di caratura e stile. **AG93; SS90**

Solana 2016-Castelvecchi: cuoio, cenni animali, bel respiro fresco di alloro e sambuco. Bocca soda e succosa, l'impronta del legno in bocca si fa sentire anche nella componente tannica, finale speziato lungo ma gradevole. **SS92; AG92**

Picconero 2016-Tolaini: spa mediorientale, ciliegie, oliva tostata, sorso con tannino fitto e dissetante, ottima freschezza. **AG94; SS91**

Colorino 2015-Castello di Gabbiano: visciole pepe e mandorla, cumino e visciole, sorso di bel ritmo e sapore intenso e godereccio, bel finale fresco e balsamico. **AG93; SS92**

Sangioveto 2015-Badia a Coltibuono: acciuga, marino, ciliegia, dragoncello. Bocca vivace, equilibrata sorso di bel respiro con finale di caramella di orzo e dragoncello.

SS94; AG94

Sangiovese di Vitigliano 2015-Vignamaggio: cola, ribes rosso e nero, in bocca ha polpa e freschezza, tannino lieve, discreta persistenza. **AG92; SS90**

Vignavecchia 2015-Montecalvi: sottobosco umido e cantina, sorso bizzoso con note selvatiche, di carattere e gusto personali. **AG90; SS88**

Memores 2015-Setriolo: cenni animali intriganti, erba cedrina, timo limonato, ribes e sentori minerali. Bocca soda e vivace, salina e piccante, buono lo sviluppo, tannino di bella fattura che ancora tira, finale scattante con ricordi di pepe nero. **SS93; AG93**

Tregole 2015-Fattoria Tregole: dolce appuntito ferroso, ribes rosso e nero, sorso con bei contrasti e buona profondità. **AG91; SS90**

Campolucci 2015-Mannucci Droandi: prugne, susine, ribes rosso, albicocca in yoghurt, sandalo, sorso fitto e compatto, sottobosco e balsamico nel finale corredato da bel tannino. **AG92; SS88**

Primero 2015-Rietine: amarene e fragole in confettura, kumquat, sorso ricco e intenso con tannino molto sferzante. **AG88; SS87**

Tiziano 2015-Rietine: ricco squillante denso e materico, ciliegia prugna vetiver e ginepro, sorso con materia e tannino fitto. **AG92; SS91**

Montebello 2015-Badia a Coltibuono: viola candita, rosa damascata, lavanda e mirto, sorso piccante gustoso profondo e mentolato, tannino splendido e sontuoso. **AG95; SS90**

Lamoro 2015-Lamole di Lamole: ricchezza esplosiva pepe caramello mallo di noce, verbena vetiver, tannino e rovere di qualità, cumino, finale liscio e distinto, lunghissimo. **AG93; SS92**

Don Vincenzo 2015-Casaloste: crosta di formaggio, cenni di caffe, liquirizia, timo. Sorso equilibrato, integrato nelle componenti, tannino levigato e con bella nota affumicata. **SS92; AG92**

San Piero 2014-Montecalvi: pepe nero, torba, umorale e selvatico, riduzioni e tocco di brett, tannino con qualche ruga. **AG87; SS84**

Laureo 2013-Casa di Monte: ampio dolce leggero floreale viola e rose, dattero e mela cotogna, bocca di grande energia e sontuosità e tannino bello, esile e sensuale, finale di sostanza. **AG90; SS89**

Montarsiccio 2012-Casa Sola: fragole pepe amarena, confettura di lamponi, tannino sciolto e dinoccolato, finale di grazia e signorilità non profondissimo. **AG92; SS91**

@

Tweet

Mi piace 96 Condividi

REDAZIONE

Editore: Antonio Tomacelli.
Senior Editor: Alessandro Morichetti.

Editor: Andrea Gori, Jacopo Cossater, Leonardo Romanelli, Emanuele Giannone, Thomas Pennazzi, Massimo Maria Andreucci, Gianluca Rossetti, Graziano Nani, Salvatore Agusta, Andrea Troiani, Giorgio Michieletto, Samantha Vitaletti, Alberto Muscolino, Tommaso Ciuffoletti, Lisa Foletti, Elena di Luigi, Alessandra Corda, Angela Mion, Francesco Oddenino, Nicola Cereda, Simone di Vito, Massimiliano Ferrari, Denis Mazzucato, Vincenzo Le Voci, Leone Zot, Clizia Zuin, Sabrina Somigli

Contributi: Fiorenzo Sartore, Sara Boriosi, Fabrizio Pagliardi, Vittorio Manganelli, Federico Ferrero, Maurizio Gily, Adriano Aiello.

Privacy Policy - Cookie Policy - Supporto tecnico: Consolidati - © Intravino 2016