

Le Guide de
L'Espresso

2012
I vini
d'Italia

Montesalaro

Podere Montesalaro 27
Loc. Montenero d'Orcia
58033 Castel del Piano (Grosseto)
tel. 0564.954173 fax 0564.954173
e-mail: info@aziendaMontesalaro.it

MONTECUCCO RISERVA SANGIOVESE 2008

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 2000 €16/18
generoso, morbido e rotondo, buona scorrevolezza e dolcezza di frutto, medio contrasto

MONTECUCCO SANGIOVESE 2008

🍷🍷 15/20 bt 8000 €10/11

Montesecondo

Via per Cerbaia 18 Loc. Cerbaia
50020 San Casciano in Val di Pesa (Firenze)
tel. 055.825208
e-mail: info@montesecondo.com

ROSSO 2009

🍷🍷🍷 15.5/20 sangiovese; canaiolo bt 8000 €7/9
l'impianto è volutamente semplice, dalla struttura leggera ma dalla beva assicurata, delicatamente fruttata

ROSSO DEL ROSPO 2009

🍷🍷 14.5/20 cabernet bt 4000 €13/15

Montevertine ★★★

Loc. Montevertine
53017 Radda in Chianti (Siena)
tel. 0577.738009 fax 0577.738265
e-mail: info@montevertine.it

L'area del Chianti Classico non sarebbe quella che è oggi senza l'opera di Sergio Manetti, il fondatore dell'azienda. Quando, negli anni Settanta, decise di tornare nella sua terra d'origine dopo aver fatto fortuna come industriale nel Nord Italia, la zona era in stato di abbandono, e pochi credevano nella rinascita dei vini locali. Da allora, a Montevertine sono nate alcune delle bottiglie più compiute e rappresentative dell'intera denominazione, capaci di offrire un gusto originale e in grado di affrontare un lungo arco di vita. Il figlio Martino ne prosegue l'opera, nel solco di una intransigente ricerca della qualità.

😊 Anno dopo anno nuovi trofei si aggiungono alla già ricca bacheca di Montevertine. Ottenere il massimo da ogni annata è di per sé un fatto straordinario. I complimenti sono doverosi.

LE PERGOLE TORTE 2008

🍷🍷🍷🍷 18.5/20 sangiovese bt 25000 €60/69
per i suoi numerosi estimatori, "il" Sangiovese di Radda: un po' austero e riservato nei profumi, delicatamente fruttato al gusto, sostenuto da un'intelaiatura tannica robusta e ben estratta, dal finale in raffinata alternanza tra note saline, fruttate e floreali

MONTEVERTINE 2008

🍷🍷🍷🍷 18/20 sangiovese; canaiolo, colorino
bt 30000 €27/31

all'olfatto esordisce con delicate note di ciliegia matura, con intrigante sottofondo minerale a controbilanciare la dolcezza del frutto; in bocca ha attacco fresco, sostenuto, magnifico ritmo gustativo e finale arioso, aperto

PIAN DEL CIAMPOLO 2009

🍷🍷🍷 16.5/20 sangiovese; colorino, canaiolo
bt 20000 €12/14

cuore e anima da sangiovese, è fresco, scattante, dalla beva elegante e non priva di elementi di complessità

Mori Giacomo

Piazza Pertini 8
Loc. Palazzo
53040 San Casciano dei Bagni (Siena)
tel. 0578.227005 fax 0578.21661
e-mail: giacomo.mori@libero.it

CHIANTI RISERVA CASTELROTTO 2008

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 8000 €14/16
l'intensità è solo media ma ha una buona armonia complessiva che offre l'adeguata piacevolezza

VIN SANTO DEL CHIANTI 2005

🍷🍷 15/20 bt 500 €32/37

CHIANTI CASTELROTTO 2009

🍷 14/20 bt 8000 €13/15

Moris Farms ★

Fattoria Poggetti
Loc. Cura Nuova
58024 Massa Marittima (Grosseto)
tel. 0566.919135 fax 0566.919380
e-mail: morisfarms@morisfarms.it

Dalla rilettura in chiave moderna del Morellino alla creazione di uno dei più gloriosi rossi maremmani, l'Avvoltore, la famiglia Moris, grazie anche al contributo di Adolfo Parentini, è l'artefice di vini che nel tempo si sono affermati ben al di fuori dei confini regionali, consentendo di accendere i riflettori dei mercati su una zona un tempo non molto considerata. Oggi, con le nuove generazioni ben inserite nel contesto produttivo, con il sostanzioso corpo vigneti diviso fra il nucleo di Poggio alla Mozza (zona Morellino) e quello di Massa Marittima (zona Montereale), la proposta raccoglie diverse etichette, accomunate da una cura enologica evidente e da una buona materia prima.

AVVOLTORE 2009

🍷🍷🍷 16.5/20 sangiovese; cabernet, syrah
bt 50000 €30/34

profumi intensi, vividi, frutti neri del bosco, spezie, liquinizia; buon equilibrio gustativo, a fronte di una espansione discreta e di una sensazione alcolica avvertibile, rovere ben integrato