



**I VINI
D'ITALIA 2013**

Le Guide de l'Espresso

Montesecondo

Via per Cerbaia 18 - Loc. Cerbaia
50020 San Casciano in Val di Pesa (Firenze)
tel. 055.825208

e-mail: info@montesecondo.com

CHIANTI CLASSICO 2009

🍷🍷 15.5/20 bt 7000 €10/11

di valido carattere, ha la giusta tensione gustativa e un impatto vigoroso; il finale si semplifica e si ferma rapidamente

ROSSO 2010

🍷🍷 15.5/20 sangiovese; canaiolo bt 8000 €7/9

Monteti

Tenuta Monteti

Via della Sgrilla 6 - 58011 Capalbio (Grosseto)
tel. 0564.896160 fax 0564.896783

e-mail: info@tenutamonteti.it

CABURNIO 2009

🍷🍷 15.5/20 cabernet, alicante, merlot
bt 140000 €11/13

intenso, sottofondo di erbe selvatiche leggermente macerate, coté ferroso e floreale; dinamico e fresco, poca complessità, ritorni iodati

MONTE TI 2008

🍷🍷 15.5/20 petit verdot, cabernet franc, cabernet
bt 40000 €23/27

profilo olfattivo grintoso, deciso e un po' selvatico al palato, non molto rifinito nei dettagli

Monteverro

Strada Aurelia Capalbio 11
58011 Capalbio (Grosseto)
tel. 0564.890724 fax 0564.890722
e-mail: info@monteverro.com

Progetto nuovo e ambizioso quello messo in opera da Georg Weber nell'entroterra di Capalbio: venti ettari di vigna curatissimi, consulenze enologiche di prestigio, vitigni di derivazione francese. Si cerca così di esprimere le potenzialità di un terroir parzialmente inesplorato, con vini di stile internazionale che possano dire la loro sul mercato.

😊 Alla seconda vendemmia aumentano le credenziali dell'azienda, grazie soprattutto al Tinata, un rosso equilibrato ed espressivo, molto distante dalle derive stilistiche più scontate e apariscenti.

☹️ Politica dei prezzi molto ambiziosa.

TINATA 2009

🍷🍷🍷 16.5/20 syrah; grenache bt 12500 €62/72
fresco e dinamico, ha sapore netto e profilato, senza ridondanze, dagli intriganti risvolti sapidi, di adeguata tensione gustativa e media persistenza

MONTEVERRO 2009

🍷🍷 16/20 cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 14700 €91/105
ricco e maturo nel frutto, sfumature vegetali, gusto pieno, robusto e tenace, anche se non troppo articolato

CHARDONNAY 2009

🍷🍷 15.5/20 bt 3200 €62/72

TERRA DI MONTEVERRO 2009

🍷🍷 15/20 cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 33000 €26/30

Montevertine ★★★

Loc. Montevertine

53017 Radda in Chianti (Siena)
tel. 0577.738009 fax 0577.738265

e-mail: info@montevertine.it

Sergio Manetti ha fatto la storia del territorio chiantigiano moderno. La sua opera, visionaria per il periodo di abbandono e sfiducia che viveva la regione negli anni 70, ha ridato vita al più nobile modello del rosso del Chianti. Sottraendolo al cliché del vino da trattoria folkloristica per stranieri e ricollegandolo idealmente alla grande tradizione ottocentesca. Il figlio Martino ne prosegue l'opera, nel solco di una esigente ricerca della qualità. Se cercate vini di grande personalità, capaci di tradurre con fedeltà le autentiche "vibrazioni" della terra di Radda, questo è un indirizzo sicuro.

😊 Per una volta il Montevertine ha prevalso su Le Pergole Torte: forse semplicemente perché è più pronto; magari tra qualche anno la gerarchia tra i due grandi vini dell'azienda di Martino Manetti sarà ristabilita. Ma il vero vincitore è il territorio di Montevertine, che ribadisce, ancora una volta, la sua grandezza.

MONTEVERTINE 2009

🍷🍷🍷 19/20 sangiovese; canaiolo, colorino
bt 28000 €28/32

aperto, arioso nello sviluppo aromatico, in perfetto equilibrio tra note più delicate (violetta, visciola) e timbro più potente e minerale, ha gusto di grande spazialità, dalla tessitura tannica impalpabile e dall'allungo finale rinfrescante

LE PERGOLE TORTE 2009

🍷🍷🍷 18.5/20 sangiovese bt 25000 €63/73
finemente disegnato nei profumi, che ricordano la ciliegia rossa, con sfumature floreali, colpisce al palato per la setosa finezza dei tannini, davvero sottili e magistralmente estratti; tatto carezzevole, chiusura lunga e modulata

PIAN DEL CIAMPOLO 2010

🍷🍷 16/20 sangiovese; colorino, canaiolo
bt 25000 €14/16