



**I VINI
D'ITALIA 2014**

Le Guide de l'Espresso

nezza e non su presenza scenica o potenza estrattiva. In questa tornata di assaggi, Montepupe Bianco appare più centrato e godibile dell'ambizioso Degeres, con il millesimo che ne ha plasmato un carattere deciso e meno sfumato del solito, però fresco e incisivo.

MONTEPEPE BIANCO 2011

🍷🍷🍷 16.5/20 vermentino; viognier bt 7000 €14/16
erbe campestri e un intensa nota di nocciola ai profumi; bella densità al palato, tonico, sapido, molto reattivo

DEGERES 2010

🍷🍷 15/20 vermentino, viognier bt 1000 €25/29

MONTEPEPE ROSSO 2010

🍷 14/20 syrah; massaretta bt 3700 €19/22

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 2010

🍷🍷🍷 16.5/20 bt 7000 €10/11

ordinato, sobrio, preciso, buon equilibrio, ha tensione e avvincente trama minerale

ROSSO DEL ROSPO 2011

🍷 14/20 cabernet bt 4000 €13/15

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. Nel frattempo Tinata, pur risultando meno fine e bilanciato della versione precedente, continua ad essere il vino più espressivo della gamma.

TINATA 2010

🍷🍷 16/20 syrah; grenache bt 10000 €62/72
amarene e spezie per un quadro aromatico fitto ed intrigante; palato di buona stoffa e buona densità di frutto, solo leggermente "allentato" negli slanci dalla generosa spinta alcolica

MONTEVERRO 2010

🍷🍷 15.5/20 cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 14500 €94/109

TERRA DI MONTEVERRO 2010

🍷🍷 15/20 cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 35000 €30/35

Montevertine ★★★

Loc. Montevertine

53017 Radda in Chianti (Siena)

tel. 0577 738009 fax 0577 738265

e-mail: info@montevertine.it

Montevertine nasce e acquista nei decenni una fama meritatissima grazie al progetto illuminato e visionario di Sergio Manetti, un imprenditore che ha saputo vedere ben oltre il periodo di abbandono e sfiducia che viveva il territorio chiantigiano negli anni 70. Sottraendo il rosso locale al cliché del vino da trattoria folkloristica per stranieri e ricollegandolo idealmente alla grande tradizione ottocentesca, Manetti ha firmato bottiglie d'antologia, ricercate dagli amatori di tutto il pianeta. Il figlio Martino ne prosegue l'opera, nel solco di una esigente ricerca della qualità. Se cercate vini di grande carattere, capaci di tradurre con fedeltà le autentiche "vibrazioni" della terra di Radda, questo è uno dei primissimi indirizzi di riferimento.

MONTEVERTINE 2010

🍷🍷🍷 18/20 sangiovese; canaiolo, colorino bt 28000 €28/32

austero, stilizzato, ingannevole sulle prime all'olfatto, più "in sottrazione" che dimostrativo, si apre in finissimi rimandi aromatici; al gusto ha grazia e diffusione, tannini finemente ricamati e chiusura tenace, in crescendo

LE PERGOLE TORTE 2010

🍷🍷🍷 17.5/20 sangiovese bt 25000 €63/73

vino di bella purezza, vibrante e saporito, pieno di succo, al momento lievemente indietro nello sviluppo e quindi un po' unidimensionale, ma molto lungo

PIAN DEL CIAMPOLO 2011

🍷🍷🍷 17/20 sangiovese; colorino, canaiolo bt 25000 €14/16

ha dolcezza e rotondità di frutto, una morbidezza d'impianto efficacemente controbilanciata dalla nervatura acida nel finale

Mori Giacomo

Piazza Pertini 8 Loc. Palazzone

53040 San Casciano dei Bagni (Siena)

tel. 0578.227005 fax 0578.21661

e-mail: giacomo.mori@libero.it

VIN SANTO DEL CHIANTI 2007

🍷🍷🍷 17/20 bt 500 €32/37

profumi intensi e decisi, dai classici rimandi alla frutta secca e candita; il sapore è succoso, dalla dolcezza mitigata dall'acidità, equilibrato, gustoso