



**I VINI  
D'ITALIA 2015**

**Le Guide de l'Espresso**

## Monteti

### Tenuta Monteti

Strada della Sgrilla 6  
58011 Capalbio (Grosseto)  
tel. 0564.896160 fax 0564.896783  
e-mail: info@tenutamonteti.it

#### CABURNIO 2010

🍷🍷🍷 16.5/20 cabernet, alicante, merlot, altri  
bt 81000 €12/14

*succoso, vivido nella espressione fruttata, di buona dolcezza tannica, sapido ed espressivo*

## Monteverro

Strada Aurelia Capalbio 11  
58011 Capalbio (Grosseto)  
tel. 0564.890721 fax 0564.890722  
e-mail: info@monteverro.com

Progetto 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 attraverso vini di stile internazionale che possano dire la loro sui mercati del mondo, proposti perdipiù a prezzi assai impegnativi. Il Tinata, sia pur con un briciolo di eleganza in meno rispetto alla versione precedente, risulta ancora una volta il vino più espressivo della gamma.

#### TINATA 2011

🍷🍷 16/20 syrah; grenache bt 8300 €85/98  
*pieno e avvolgente nei profumi di frutti neri, rovere e spezie, in un quadro non molto originale; piuttosto sciolto nello sviluppo, materico senza risultare molle*

#### MONTEVERRO 2011

🍷🍷 15.5/20 cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 14300 €123/142

#### TERRA DI MONTEVERRO 2011

🍷🍷 15.5/20 cabernet, cabernet franc, merlot, petit verdot bt 48000 €40/46

#### CHARDONNAY 2011

🍷 15/20 bt 4050 €85/98

#### VERMENTINO DI MONTEVERRO 2013

🍷 14/20

## Montevertine ★★ ★

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

Sergio Manetti, fondatore dell'azienda, ha investito con grande lungimiranza mezzi e risorse nella campagna di Radda proprio quando mez-

zi e risorse abbandonavano massicciamente il territorio del Chianti, 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 un'intransigente ricerca della qualità. Se cercate vini di grande personalità, capaci di delineare con nitidezza i caratteri chiantigiani più spiccati, questo è uno dei primissimi indirizzi ai quali bussare.

😊 L'ormai tradizionale competizione interna al catalogo aziendale quest'anno si risolve per noi in una schiacciata vittoria de Le Pergole Torte. Certo, non è che il Montevertine sia proprio un rosso da buttar via...

#### LE PERGOLE TORTE 2011

🍷🍷🍷 19/20 sangiovese bt 23000 €67/78

*ancora in via di formazione lo spettro aromatico, ben più espressivo il gusto, dove il marginale contributo del rovere viene sovrastato da un'intensità di frutto, da una qualità tannica e da una verve sapida straordinarie; il finale, cesellato, è lunghissimo*

#### MONTEVERTINE 2011

🍷🍷🍷 17.5/20 sangiovese; canaiolo, colorino  
bt 24000 €29/33

*rosso di grande purezza, morbido e flessuoso al palato, dal timbro alcolico percettibile ma integrato, con finale di misurata freschezza*

#### PIAN DEL CIAMPOLO 2012

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

## Moretti - Podere Casaccia

Via di Triozzi 41  
50018 Scandicci (Firenze)  
tel. 055.7300419  
fax 055.7300419  
e-mail: sinefelle@libero.it

#### SINE FELLE 2012

🍷🍷 16/20 sangiovese, malvasia nera, canaiolo, giacché €14/16  
*profumi di amarene e beva agile, sapida, succosa, semplice ma decisamente piacevole*

#### SITUA NOBILIS 2012

🍷🍷 16/20 chardonnay, malvasia €14/16

#### CHIANTI RISERVA SINE FELLE 2009

🍷 15/20