

Touring Editore



Mario Busso Luigi Cremona

Vinibuoni d'Italia 2014

Guida all'Italia degli autoctoni: tutti i vini
e le cantine migliori del territorio; in più,
le sezioni Spumanti Metodo Classico e Istria

11^a
edizione



In collaborazione con



Monteraponi



Località Monteraponi
53017 Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738208
Fax 0577 541120
mail@monteraponi.it
www.monteraponi.it

Bottiglie: 45.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Malvasia Bianca,
Canaiole, Colorino, Trebbiano

Da giovane eppur ormai consumato frequentatore dei vertici qualitativi chiantigiani, Michele Braganti si è orientato a scalare le uscite delle sue due attesissime riserve, proposte appunto, a parità di millesimo, in tempi diversi. Dopo la Corona dello scorso anno a Il Campitello 2009, arriva un meritatissimo bis con il coevo Baron'Ugo il cui registro già piuttosto evoluto sarà apprezzato dai sangiovesisti di stampo tradizionale che troveranno in questo bicchiere fascino, sapore e la giusta reattività. Molto buono e ben prezzato anche Il Campitello 2010. Il Chianti Classico 2011 ha dalla sua la scioltezza al palato. Ben calibrato il Trebbiano 2012.

	Chianti Classico Docg Riserva Baron'Ugo 2009	★★★★	■	←	🍷	€ 31-33
	Chianti Classico Docg Il Campitello 2010	★★★★	■	↗	🍷	€ 23-25
	Chianti Classico Docg 2011	★★★	■	↗	🍷	€ 11-13
	Colli della Toscana Centrale Igt Trebbiano 2012	★★★	■	↗	🍷	€ 16-18
	Colli della Toscana Centrale Igt Rosato 2012	★★	■	↗	🍷	€ 9-11

Montevertine





Località Montevertine
53017 Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738009
Fax 0577 738265
info@montevertine.it
www.montevertine.it

Bottiglie: 85.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Sangiovese, Canaiolo,
Colorino

Un'ampia verticale romana di "Sangiovese purosangue" ha messo in evidenza una volta di più la grandezza assoluta dei vini prodotti prima da Sergio e poi da Martino Manetti, spesso vicini alla perfezione sia nello sviluppo aromatico che nella progressione gustativa. Vini che sfidano il tempo senza timore, dotati dell'equilibrio innato dei fuoriclasse. Anche i 2010 sembrano avviati verso un lungo viaggio di cui oggi godiamo soltanto la fase giovanile. Montevertine seduce per la capacità di coniugare ariosità e rigore cogliendo una luminosa Golden Star. Raffinato e rinfrescante Le Pergole Torte. L'ennesima Corona cinge "il" Sangiovese di Radda. Di gustosa bevibilità il Pian del Ciampolo 2011.

	Toscana Igt Rosso Le Pergole Torte 2010	★★★★	■	↗	🍷	€ 62-65
	Toscana Igt Rosso Montevertine 2010	★★★★	■	↗	🍷	€ 25-27
	Toscana Igt Rosso Pian del Ciampolo 2011	★★★★	■	↗	🍷	€ 13-15

Mormoraia



Località Sant'Andrea
53037 San Gimignano (SI)
Tel. 0577 940096
Fax 0577 943207
info@mormoraia.it
www.mormoraia.it

Bottiglie: 230.000

Vitigni autoctoni coltivati:
Vernaccia di San Gimignano,
Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Dopo la grande abbuffata dello scorso anno, con i vini di Mattia Barzaghi e quelli di Mormoraia stretti in una singola scheda, si torna all'antico. Non ancora disponibile la linea a firma di Mattia, ci consoliamo con i "classici" di casa Passoni. Anche qui con una defezione: la Riserva 2010 che pur assaggiata in via informale ci verrà intelligentemente proposta solo il prossimo anno dopo il giusto affinamento in bottiglia. Ha gioco facile nell'imporsi quale leader aziendale la selezione Ostrea, una Vernaccia profumata e ricca di sfumature in cui si coglie un interessante potenziale evolutivo. Esempio il Chianti, elegante e rilassato, come si conviene ad un Sangiovese d'uso quotidiano.

	Vernaccia di San Gimignano Docg Ostrea 2012	★★★★	■	↗	🍷	€ 11-13
	Chianti Colli Senesi Docg 2011	★★★	■	↗	🍷	€ 7-9
	Toscana Igt Rosso Neitea 2010	★★★	■	↗	🍷	€ 16-18
	Vernaccia di San Gimignano Docg 2012	★★★	■	↗	🍷	€ 7-9