

I VINI DI MONTEPULCIANO E MONTALCINO



BOSCARELLI 010 Il colore anticipa una tecnica moderna, fatta di intensità cromatica, grande estrazione, frutto lucidissimo; il tannino ha un tratto ancora rugoso e quindi nell'armonia, in questo, momento paga dazio.

ARGIANO 007 L'età gli concede delle sfumature cromatiche ed aromatiche che al precedente non appartenevano. A naso mantiene la fisionomia tipica del Sangiovese e pure in bocca sa essere autorevole e corrispondente come pochi per la tipologia!

LUNADORO 008 Vino che ha dolcezza e un frutto piacevolmente maturo, caldo ma non sufficiente a renderlo avvolgente e profondo: se ne va fin troppo leggero e la mano è molto internazionale.

ARMILLA 006 Il vino che ci si aspetta quando si parla di Brunello: varietà e complessità olfattiva, componente terziaria in continua evoluzione, bocca tesa, ricca, potente, austera, autorevole, con finezza e persistenza da grande Sangiovese. Mantra enologico!

LE BERNE Riserva 007 Etichetta poco appariscente per un vino molto appariscente, concentratissimo, molto chiuso a naso, poco fine ma anche incerto nell'evoluzione. Più di forma che di carattere.

LA FORTUNA Riserva 004 Vino di non facile lettura, essere l'ultimo della batteria gli toglie slancio e tempo prezioso nel bicchiere: molto chiuso, pesante e al momento poco disponibile alla concessione floreale del vitigno.

In bocca è strutturato con tannino dai tratti rugosi e trama poco agile. Sacrificato!