

[Home](#) [Notizie dall'Italia](#) [Anteprima Toscana 2017](#)

ANTEPRIMA TOSCANA 2017



E' stato questo 2016 con un andamento climatico in inverno piovoso, leggermente caldo rispetto alla media del periodo, segue una primavera fresca specialmente nel periodo di Aprile, germogliamento anticipato, segue il Maggio/Giugno con calo della temperatura ed un Luglio abbastanza caldo con buone escursioni termiche e isolati piovoschi; ad Agosto andamento regolare fino alla sua metà a cui seguono giornate piovose che in qualche caso hanno portato problemi

di salubrità in vigna, problemi che si sono attenuati grazie alla successive giornate con buona ventilazione da Nord. La vendemmia posticipata per i vini rossi verso la prima decade di Settembre si è protratta sino ai primi di Ottobre a causa dell'instabilità di cui sopra mettendo alla prova i viticoltori in modo impegnativo. Quindi se la fase vegetativa non ha subito particolare stress, questo andamento ha obbligato i produttori a delle scelte importanti sia in vigna che in cantina per ottenere buoni risultati.

Anteprime di Toscana 2017.

Vernaccia di San Gimignano: presentata l'annata 2016.

L'andamento stagionale ha contribuito alla qualità dell'annata con la vendemmia iniziata intorno al 10 di Agosto, in condizioni climatiche favorevoli.

Ne sono usciti vini generalmente fini, sottili ed eleganti; colori chiari, trasparenti, sentori di fiori bianchi, fruttato acerbo di frutta bianca e note agrumate, buona mineralità. Caldi e di corpo con la parte acida marcata, sapidi, di buona beva.

VERNACCIA di San Gimignano Docg 2016:

I nostri migliori assaggi:

FATTORIA SAN DONATO: giallo paglierino, al naso schietto, intenso, con richiami di frutta bianca e di mandorla. Al gusto caldo, fresco vivo, di buona sapidità

FONTALEONI -:luminoso nella sua tonalità di giallo paglierino con riflessi verdognoli, al naso intenso con note floreali di acacia e frutta gialla . Caldo, piacevole acidità in bocca con note minerali e saline . Persistente ed elegante

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA “ Selvabianca” : giallo paglierino, trasparente , intenso, al naso schietto, fine ,sottile con richiami floreali di gelsomino e frutta bianca appena matura,minerale. In bocca è piacevole, equilibrato , con una dosata sapidità.

IL PALAGIONE “ Hidra” : giallo paglierino, limpido, scorrevole, schietto e sottile nei suoi profumi floreali di gelsomino e mandorla , fruttati di pesca e mela verde. Di corpo, fresco vivo, con una morbidezza ancora latente . Buona la sapidità e la persistenza.

LUCII LIBANIO- CASA LUCII: giallo paglierino con riflessi verdognoli , limpido con sentori agrumati e di cedrina . Di buona struttura, fresco, intenso e persistente , equilibrato. Piacevole alla beva per la dosata presenza di mineralità e sapidità.

MORMORAIA -“Ostrea” : giallo paglierino , trasparente ,intenso. Al naso schietto ,fine, sottile con richiami sottili di fiori gialli e di frutta a pasta gialla non matura . Di buona struttura, caldo, fresco nella sua acidità vestita .Morbido, persistente e di buona beva.

PODERI ARCANGELO” Terre del Lago” : giallo paglierino con riflessi verdognoli , luminoso, al naso schietto con richiami di pesca e fiori bianchi di gelsomino, morbido. Gusto caldo,di buona struttura , fresco, buona sapidità e persistente.

TOLLENA-:giallo paglierino chiaro,molto trasparente e scorrevole. Al naso schietto , fine e sottile nei profumi di fiore bianco e frutta acerba,vena minerale,leggero vegetale di salvia. Al gusto è caldo di buona struttura ,fresco di beva,piacevole

RISERVE :

LA LASTRA 2015 : giallo paglierino carico , limpido e intenso. Al naso schietto ,elegante, con sentori di frutta gialla appena matura e floreale di camomilla . Di buona struttura generale, fresco,sapido , equilibrato e persistente.

CESANI “SANICE” 2014: giallo paglierino carico,poco scorrevole. Al naso complesso e netto nei sentori fruttati di frutta bianca in maturazione , pesca e mela ,note floreali di camomilla,salvia e macchia,minerale. Al gusto è caldo ,di corpo fresco con marcata sapidità,lungo di beva.

CASALE FALCHINI”VIGNA A SOLATIO”2014: giallo paglierino carico ,poco scorrevole. Al naso intenso e fine con sentori di frutta bianca,muschio leggero,minerale .Al gusto è caldo,rotondo e fresco,spiccata sapidità,persistente

PALAGETTO 2013 : giallo paglierino intenso ,trasparente, scorrevole. Al naso molto complesso con il frutto bianco e giallo sul maturo,note floreali di fiori gialli appassiti,sentori iodati. Al gusto è caldo,robusto, vena acida piacevole e ben coperta,spicca la sapidità con ritorno di minerale.

Vino Nobile di Montepulciano Docg:

Presentazione annata 2016 con attribuzione di 4 stelle su 5.

In riferimento all'andamento stagionale, nella denominazione si sono riscontrati livelli diversi di qualità dovuti alla composizione del terreno, all'altitudine degli impianti ed alla loro esposizione. Sono usciti vini generalmente buoni, con caratteristiche organolettiche che alla degustazione presentano buona estrazione di colore, porpora all'unghia, poco scorrevoli. Profumi tipici del vitigno, intensi, con frutto appena maturo, in evidenza marasca, susina e piccolo sottobosco di lampone. Una struttura di buona alcolicità, freschezza acida importante e buona tannicità, beva decisamente fresca. Per l'ottenimento di detti risultati, determinante è stata la componente umana sulla conoscenza del terroir da parte dei singoli produttori che hanno potuto effettuare interventi mirati rispetto al clima e portare al raggiungimento dei buoni risultati. Annata buona che potrà dare anche delle belle soddisfazioni in divenire.

Presentazione annata 2014:

Questa è stata una vendemmia in chiaro scuro con l'andamento climatico poco consono alla produzione di grandi vini, assaggi non sempre appaganti, con alcune piacevoli eccezioni. Vini che non avranno una evoluzione qualitativa importante e non adatti a lunghi invecchiamenti nonostante che la parte alcool/tannino risulti molto pronunciata. Vini che giocano sulla parte olfattiva e freschezza di beva.

I nostri migliori assaggi:

DEI: rosso rubino carico, scorrevole. Naso fine e schietto, con prevalenza di frutta rossa e sottobosco, floreale di mammola, sentori di bacca rossa selvatica su note speziate dure. Al gusto è caldo, di corpo, fresco vivo, tannino elegante, sapido con piacevolezza di bocca.

ROMEO: rosso rubino, denso. Naso fine ed elegante con richiami al frutto rosso e sottobosco, note floreali di viola appassita, piacevole speziatura, note di grafite e leggero balsamico. Al gusto caldo e di corpo, tannino battente, fresco, sapido.

LE BERNE: colore rosso rubino carico denso; naso fine, frutta matura rossa, speziatura elegante di vaniglia e pepe, richiami vegetali al tabacco, al gusto caldo, di corpo, nota tannica pronunciata, lungo di beva.

TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA: colore rosso rubino, unghia marcata, al naso è importante con frutto rosso maturo, piacevole il sottobosco piccolo, leggero muschio e spezie. Al gusto è caldo di corpo, vena tannica elegante, leggermente sapido.

POLIZIANO: colore rosso rubino brillante, al naso è fine e schietto molto presente la nota di prugna cotta e piccoli frutti rossi, speziato, di vaniglia e richiami di caffè. Al gusto caldo di corpo, fresco vivo, tannino in evoluzione.

TRE ROSE "SANTA CATERINA": colore rosso rubino limpido, poco denso, al naso fine e schietto, complesse note di frutta rossa e sottobosco, speziatura di vaniglia, cioccolato, leggero minerale; al gusto caldo, rotondo, giustamente tannico, leggera sapidità.

Campioni da Botte:

CONTUCCI : rosso rubino carico,poco denso, al naso pulito e fine ,floreale di viola e frutto rosso in evoluzione, note balsamiche ,leggero legno , al gusto è caldo, robusto, giustamente tannico ,pienezza di beva .

TIBERINI “PODERE LE GAGGIOLE”: rosso rubino carico denso , prevale la nota di frutta rossa confettura e sottobosco maturo ,speziatura di vaniglia e pepe bianco , leggero mentolato; al gusto è caldo , di corpo , fresco vivo , pienezza di bocca.

BOSCARELLI : colore rosso rubino , poco denso; al naso fitto ed elegante , marca la frutta rossa con speziatura elegante , fragranza di viola appassita , leggero boisè ; al gusto caldo di corpo , giustamente tannico , lungo di beva .

FASSATI: colore rosso rubino carico, denso; al naso sentori di frutta rossa matura e viola su speziatura leggera di cacao e caffè ; al gusto è caldo, di corpo , fresco , buono il fin di bocca.

MONTEMERCURIO”MESSAGGERO”: colore rosso rubino carico , denso ; al naso fine e intenso , prevalgono le note fruttate mature , speziatura di pepe e chiodi di garofano, floreale di viola appassita , leggera mineralità. Al gusto molto caldo , di corpo , carica tannica pulita e battente , sapido.

Riserva 2013

LE BADELLE “RUBEO” : colore rosso rubino ,unghia leggermente aranciata, poco denso ; al naso netto, pulito, frutta rossa matura , piccoli frutti rossi che richiamano il ribes , leggere note mentolate e speziatura dolce ; al gusto molto caldo ,di corpo , rotondo, tannino evoluto, bocca fresca.

GATTAVECCHI” POGGIO ALLA SALA” : rosso rubino carico , poco scorrevole ; al naso frutta rossa confettura , buona speziatura e leggero balsamico , chiude con leggero boisè . Al gusto caldo, di corpo , tannini puliti , sapido con pienezza di bocca .

Brunello di Montalcino Docg 2012:

Sicuramente le aspettative per questa annata calda ci riconducevano a vini carichi di colore,un pò marmellatosi con alto grado alcolico,invece salvo alcuni casi ci siamo trovati di fronte a vini con colori vivi e brillanti, raramente aranciati all'unghia , di buona concentrazione cromatica ,al naso puliti,con sentori di frutti rossi piccoli e di sottobosco maturi; la mineralità è presente insieme a note di vegetale,speciatura elegante, leggermente balsamici. Caldi di alcol , freschi di acidità, con tannini puliti in evoluzione e marcati; elementi che spostano l'equilibrio verso il basso e che fanno ben sperare per la longevità del vino. Buona la sapidità.

I nostri migliori assaggi :

CASTIGLION DEL BOSCO: color rosso granato all'unghia , pulito; naso schietto, complesso, persistente con sentori di frutti rossi maturi e di spezie . Al gusto caldo rotondo, equilibrato, tannini dolci, persistente, pronto alla beva.

CERBAIA: rosso rubino con riflessi granati ;al naso schietto, fine, profumi di marasca matura , e viola. Sentori di liquerizia e pepe . Al gusto rotondo, elegante , equilibrato con note tanniche non eccessive. Buona sapidità.

DONATELLA CINELLI COLOMBINI: Rosso rubino, limpido , poco denso; Al naso schietto, fine, complesso con fruttato maturo e sentori terziari che riconducono a profumi balsamici leggero tabacco . Al gusto di buona struttura generale che difetta un po' nella morbidezza per una leggera dominanza acida. Sapido , persistente, di sicura evoluzione.

FERRERO: rosso rubino, appena aranciato all'unghia , poco scorrevole, limpido. Al naso complesso con profumi di frutti rossi maturi e vegetale di tabacco e viola appassita, speziatura dolce e cacao. Al gusto, rotondo, equilibrato , armonico. Nota acida coperta ed in equilibrio con un tannino abbastanza elegante.

IL MARRONETO: Rosso rubino carico, limpido, denso; al naso fine e persistente con profumi di frutta rossa matura e sottobosco, note balsamiche e iodate. Al gusto caldo, di corpo, con piacevole dominanza acida , tannino dinamico, sapido.

IL POGGIOLO "Bramante" : colore rosso rubino, limpido, scorrevole; al naso intenso, schietto, persistente , note fruttate e speziate ben legate al vegetale di tabacco e rosa appassita. Al gusto caldo e rotondo , fresco e giustamente tannico.

LA GERLA: rosso rubino carico, poco trasparente; al naso intenso e persistente , fine, piacevole il frutto maturo di prugna e ribes maturo , minerale; al gusto caldo , di buona struttura, tannino ancora in evoluzione e piacevole sensazione di sapida.

LA PODERINA: rosso rubino con riflessi aranciati, limpido, trasparente, al naso intenso e complesso con sentori di frutta matura rossa , sottobosco e vaniglia in evoluzione. In bocca di corpo, caldo, rotondo. Persistente equilibrato.

PIETROSO: colore rosso rubino , poco denso; al naso complesso , intenso, persistente con note di frutta surmatura e spezie eleganti e boise. Al gusto caldo, robusto, poco equilibrato per tannicità presente, sapido , persistente.

POGGIO ANTICO "Altero": colore rosso rubino intenso, limpido, scorrevole; al naso è fine schietto, con sentori in prevalenza di frutta matura e aromi terziari che conducono al vegetale secco, tabacco ,caffè. Al gusto, caldo, di corpo, fresco, tannini puliti, sapido e persistente.

BELLARIA "ASSUNTO": colore rosso rubino, appena aranciato, denso; al naso intenso e fine con sentori di frutto rosso in surmaturazione, note balsamiche e sottobosco maturo, chiude la liquerizia; al gusto molto caldo, di corpo trama tannica pulita e battente, lungo di beva.

SASSO DI SOLE: colore rosso rubino carico, riflesso aranciato, denso; al naso fine, complesso, note balsamiche piacevoli su frutto piccolo maturo di fragoline e ribes, leggera liquerizia; al gusto caldo , di corpo, non ancora in equilibrio con le parti dure ancora presenti, fresco di beva.

CAPRILI: colore rosso rubino, denso, poco scorrevole; naso fine e schietto con frutto pulito piacevoli note vegetali secche di macchia mediterranea, rosa appassita e tabacco, speziatura leggera di pepe bianco e cacao; al gusto è caldo, di corpo, robusto e rotondo con sapidità marcata.

Brunello di Montalcino Docg Riserva:

BANFI "POGGIO ALLE MURA" Ris. 2011: colore rosso rubino tendente all'aranciato, poco denso; al naso complesso, fine, piacevole nelle note di frutto rosso sottobosco legate al frutto candito di cedro, speziatura importante con vaniglia e pepe, legno pulito non invadente, note balsamiche; al gusto è caldo, rotondo, giustamente tannico, sapido.

SESTI "PHENOMENA" Ris. 2011: Colore rosso rubino aranciato all'unghia, poco denso; al naso è complesso ed intenso con floreale di viola e rosa appassita, erba amaricante secca f, frutta surmatura rossa e sottobosco, spezie dolci e dure, note iodate. Al gusto è molto caldo, di corpo, rotando, tannino setoso, lungo di bocca.

Masiello Nicola.



Redazione

Editoriali

Ultimissime

Notizie dall'Italia

Notizie dal Mondo

Degustando

Manifestazioni

Appuntamenti

Notizie dalle delegazioni

Parola all'esperto

Biblioteca

QualityNews

Numeri Precedenti

[Per la tua pubblicità](#)

[Contatti e Abbonamento](#)

[Cerca](#)

[Privacy Policy](#)

il Sommelier

Rivista di enologia, gastronomia e turismo









