

WINE LOVERS

AMPHELOS

FERRARA

DEGUSTAZIONE

SANGIOVESE TOSCANO

AL BUIO

14 - 11 - 2016

GIURIA

1 SOMMELIER PROFESSIONISTA (GIUDICE A
MERANO WINE + ENOTECARIO + COMMERCIANTE DI
VINO)

1 ENOTECARIO (AMPHELOS FERRARA)

6 SOMMELIER A.I.S FERRARA

6 WINE LOVERS

DEGUSTAZIONE FATTA RIGOROSAMENTE AL BUIO
CON UNA SEQUENZA ASSOLUTAMENTE CASUALE
DI 13 SANGIOVESI TOSCANI CON 2 TRAPPOLE.....

CLASSIFICA

13 – CORTE ALLA FLORA (MONTEPULCIANO)

NON GIUDICATO SA DI TAPPO COMPLETAMENTE
PECCATO

12 – FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2003

FONTODI (GREVE IN CHIANTI) 41EURO

80/100 LA GRANDE DELUSIONE DELLA SERATA SA DI FRUTTA COTTA GIA OSSIDATA UN VINO CHE NON HA TENUTO IL TEMPO OK L'ANNATA E STATA CALDISSIMA MA LE CANTINE POTREBBERO ANCHE NON USCIRE CON IL LORO TOP DI GAMMA VISTO IL RISULTATO E IL PREZZO!!! DA NOTARE CHE ALL'USCITA DEL VINO TUTTE LE GUIDE DIEDERO PIU DI 91/100

11 – TENUTA SANT'ALFONSO 2013

CHIANTI CLASSICO 17 EURO

ROCCA DELLE MACIE (CASTELLINA IN CHIANTI)

83/100 IL SANGIOVESE PIU RICONOSCIBILE DI TUTTA LA SERATA CON MARASCA E ACIDITA E TANNINI BEN PRESENTI FA UN ANNO DI AFFINAMENTO IN BOTTE GRANDE.

LE GUIDE LO DANNO 88/100 DI MEDIA

10 – LE CASALTE 2012

NOBILE DI MONTEPULCIANO

84/100 AL NASO MOLTO STALLATICO IN BOCCA MIGLIORA MA LO PENALIZZA UN TANNINO DI CACO ACERBO COMUNQUE UN BUON VINO

AFFINAMENTO IN BOTTI GRANDI

9 – GRIGIO RISERVA 2012 CHIANTI CLASSICO

SAN FELICE (CASTELNUOVO BERARDENGA) 12euro

84/100 UN'ALCOL CHE FA PIZZICARE IL NASO UN FRUTTO PIENO CON UN PO DI TERZIARI CON TANNINI DOLCI FRESCO E GIOVANE MA UN PO CORTO FA DUE ANNI DI BOTTE GRANDE LE GUIDE 88/100 MEDIA

8 – FONTALLORO 2005

FELSINA (CASTELNUOVO BERARDENGA) 35 EURO

85/100 ALTRA DELUSIONE DELLA DEGUSTAZIONE SI UN VINO FATTO BENE SENZA LODE E SENZA INFAMIA CON UN BUON FRUTTO MA SENZA MUSCOLO E MONOCORDE IN TUTTO. UN' ALTRA ANNATA NON FELICE! FA DUE ANNI DI AFFINAMENTO IN BOTTE PICCOLA DI ROVERE.

LE GUIDE LO DANNO TUTTE SOPRA I 90/100

7 – SALCO 2011

SALCHETO (NOBILE DI MONTEPULCIANO) 33 EURO

86/100 TROPPO ALCOL CON FRUTTA MATURA COTTA
NON SEMBRA ASSOLUTAMENTE UN SANGIOVESE
NON RIUSCIAMO A CAPIRE LE QUATTRO VITI A.I.S. E
TRE BICCHIERI DEL VINO MAH!!!! VINO BIO CON UN
LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTI GRANDI E BOTTIGLIA

6 – BRANCAIA BLU 2005

SANGIOVESE 50% MERLOT 45% CABERNET 5%

BRANCAIA (RADDA IN CHIANTI) 40 EURO

87/100 LA PRIMA TRAPPOLA... DELLA DEGUSTAZIONE
PER L'ASSEMBLAGGIO DI UVE INTERNAZIONALI CHE
TUTTI ABBIAMO SCOPERTO DALLE NOTE VERDI DEL
VINO COMUNQUE UN VINO COMPLESSO E DECISO E
LUNGO QUASI MANGERECCIO PERO PENALIZZATO
DALLA MANCANZA DEI PRIMARI E DALLA POCA BEVA

5 – IL CARBONAIONE 2012

POGGIO ALLE SCALETTE (LAMOLE) 40 EURO

88/100 RICCO E ALLEGRO TUTTO GIOCATO SULLA FRUTTA ANCHE DI OLIVA MA CON UN TANNINO DEVASTANTE CHE ALLA FINE RIMANE SOLO LUI IN BOCCA PROBABILMENTE HA ANCORA BISOGNO DI MOLTO TEMPO IN BOTTIGLIA MA PERCHE ALLORA METTERLO IN COMMERCIO A QUESTI PREZZI!!!
AFFINAMENTO 14 MESI IN TONNEAUX E BOTTIGLIA
LE GUIDE 93/100 DI MEDIA????????

4 – FOCAIA 2004

BRUNELLO DI MONTALCINO 25 EURO

88/100 UN VINO CHE HA FATTO MOLTO DISCUTERE COME QUASI TUTTI I BRUNELLI “ VINO MAGRO O VINO ELEGANTE” MA LA VERITA E CHE IL VINO E BUONO QUANDO LA BOTTIGLIA E VUOTA

3 – PRUNO 2006 SANGIOVESE SUPERIORE

DREI DONA (PREDAPPIO) 40 EURO

88/100 ECCO L'ALTRA TRAPPOLA.... UN SANGIOVESE ROMAGNOLO CHE ARRIVA SUL PODIO ALLA FACCIA DELLA DECANTATA TOSCANA UN VINO ANCORA IN PIENISSIMA FORMA MOLTO COMPLESSO E RICCO AL NASO DOVE SI SENTE BENE IL TERROIR DI PREDAPPIO E IN BOCCA UNA CILEGIA MATURA E UN TANNINO ANCORA VIVO. FA AFFINAMENTO 18 MESI BARRIQUE SENZA FILTRAZIONI.

GUIDE DEL TEMPO A VOTO PIENO MERITATO

2 – ASINONE 2006

POLIZIANO (MONTEPULCIANO) 36 EURO

89/100 UN GRAN BEL VINO ANCORA GIOVANE PER LA SUA ETA CON UN ACIDITA SPICCATA E LUNGO PIENO MA UN PO RUSTICO CON MANCANZA DI SANGIOVESITA MA MERITA I PIENI VOTI CHE GLI DANNO TUTTE LE GUIDE MATURA 18 MESI IN BARRIQUE

1 – SOLDERA 2004

BRUNELLO DI MONTALCINO 500 EURO

90/100 BEH! CHE DIRE NON E UN VINO PER TUTTI IN TUTTI I SENSI SIA PER PREZZO CHE PER GUSTO PERCHE COME DETTO IN PRECEDENZA “ELEGANZA O MAGREZZA” MA QUI NON HO DUBBI SOLO CERTEZZE DAL COLOR GRANATO NON LIMPIDO MA UN DENSO DI PRUGNA PIENA CHE ACCAREZZA IL PALATO CON UNA ROTONDITA E FINEZZA INCREDIBILE NE BERREI A IOSA COME UNA BIBITA FRESCA D’ESTATE. RIBEVUTO UN’ORA DOPO ERA UN’ALTRA BIBITA... PIU BUONA

RIFLESSIONI

- 1) VINI ECCELLENTI MA SENZA QUALITA/PREZZO TROPPO COSTOSI PER IL MERCATO ITALIANO
- 2) POCA SANGIOVESITA FORSE PER RINCORRERE I SUPERTUSCAN PER PIACERE AL MERCATO ESTERO
- 3) MOLTI VINI NON PRONTI O CON ANNATE SCADENTI SEMPRE A PREZZO PIENO
- 4) MA LE GUIDE ASSAGIANO? O CORRONO SOLO DIETRO ALLE MARCHETTE? O SIAMO NOI TROPPO SEVERI?