

Questo sito utilizza i cookie per semplificare e personalizzare l'esperienza di navigazione e in alcuni casi sono essenziali per il suo corretto funzionamento. L'accesso a questo sito implica il consenso all'utilizzo dei cookie. Chiudi



Food Advertising t



Anteprime Toscane 2018 | Chianti Classico Collection presenta l'annata 2016 e la Riserva 2015

di **Andrea Gori**

14/02/2018 - 15:00 1 commento

La Collection 2018 del Chianti Classico sarà ricordata per il record di aziende partecipanti: 186 per 659 etichette (in rappresentanza di oltre 35 milioni di bottiglie) e di giornalisti (250) e operatori (1800). Ma soprattutto per il grande senso di crescita collettiva di una denominazione, che al di fuori del nostro paese forse è ancora più evidente. Molti giornalisti e opinion leader (novità dell'anno gli Ambassador del Chianti Classico nel mondo, alcuni nominati altri vincitori di concorsi ad hoc come quello in Canada) concordano sul fatto che il Chianti Classico oggi è la denominazione italiana dove più si lavora su zonazione, definizione dei terroir e comunicazione innovativa di alto livello.

Food Advertising by

cerca...



POST PIÙ LETTI DEL MESE



17 Gen, 2018

Ho assaggiato il Kurni 2015 e mi sono venuti tanti dubbi



29 Gen, 2018

Con Campamac e Antinè, Barbaresco caput mundi. Così vicini e così lontani, ristoranti agli antipodi



02 Feb, 2018

Affaire Amarone in Cina. Ci mancava solo l'etichetta "double face"



16 Gen, 2018

La sottile perversione del vino naturale



01 Feb, 2018

Avrei solo voluto scrivere di vini naturali invecchiati ma l'inattesa piega degli eventi mi ha sviato



15 Gen, 2018

Cari produttori di vino, se siamo circondati da idioti della comunicazione è pure colpa vostra



I produttori ascoltano il mercato, e lo stesso consorzio, dopo iniziali tentennamenti, sta ora sposando sempre più la causa della vocazione territoriale comunale e sub-comunale, con la suddivisioni dei produttori per comuni che aiuta la lettura e l'assaggio. Del resto nel frattempo sono tante le associazioni di produttori nate per tutelare e promuovere, in maniera specifica, territori come Lamole, Panzano, Castelnuovo Berardenga, San Donato, San Casciano, Montefioralle (Greve) e altri che stanno nascendo. La matrice comune del sangiovese come uva principale con piccole sfumature di vitigni internazionali, e soprattutto autoctoni, rende confrontabili molti esiti. E in alcuni casi si rileva una sensibilità nella lettura dei vigneti che ricorda i climi e i cru della Borgogna.

Chianti Classico Annata 2016

Venendo alla 2016, presentata in anteprima con vini in uscita nel corso dell'anno anche se molti erano campioni di botte, si può dire che non tutte le aspettative siano state rispettate. Una buona annata ma non paragonabile all'eccellenza della 2015, forse per dei problemi di valutazione in fase di vendemmia. I vini nel bicchiere mostrano però vibranti acidità, bel frutto e un'impressione generale di grazia e finezza che li renderanno molto graditi agli amanti della tipologia, e complessivamente tracciano il profilo di un'annata godereccia e immediata che potrà piacere anche a chi in genere non beve Chianti Classico.

Gli asterischi indicano i campioni da botte.*

Antico Borgo di Sugame Fiore con menta, spigliato e agile, tannino un poco pungente ma risolve bene il sorso con tracce di legno **85**

Badia a Coltibuono* è grazioso, elegante, viola e menta, sorso che parte tambureggiante e ancora deve risolversi ma è divertente ed elegante, con meno calore e pesantezze di altri anni **92+**

Banfi - Fonte alla Selva tostature e pepe, frutta ben matura e note appena balsamiche, sorso un poco corto e ingessato ma diamogli tempo **84**

Barone Ricasoli - Brolio* floreale incantevole, brio ed energia ma sempre sussurrante, bocca più indietro del naso ma tanti agrumi e fiori rossi, tannino agile e snello in stile con l'andata **90**



COMMENTI RECENTI



vinogodi

Collection 2018 opinion leader
.... Ambassador du Chianti



Salvo

L'aspettavo con gran curiosità



roberto bona

In effetti anch'io ho l'impressione si
sia trattato solamente

I grandi vini in verticale

Grandi verticali internazionali

Grandi verticali dei vini italiani

Le anteprime di Intravino

Anteprima Bordeaux

Benvenuto Brunello

Chianti Classico Collection

Chianti Lovers

Belvedere Campoli-Conte Guicciardini* floreale ben presente, viola e menta, bocca di sostanza, ricca e piacevolmente speziata **89**

Bibbiano con frutta rossa e nera di bosco, nota di eucalipto, in bocca è agile e piccante con bella nota sapida e curiosa **90**

Bonacchi ha arancio sanguinella e lamponi, bocca con asprezze e calore, non fila via benissimo **84**

Borgo La Stella* ha dolcezza, cipria e piccoli frutti rossi di bosco, naso incantevole, bocca molto indietro ma diamogli fiducia: acidità importante e tannino ben colto **89+**

Borgo Salcetino - Salcetino ricchezza di estratto colore, succo di arancio rosso e menta, rosmarino, bocca energica e pulsante con tannino ben presente, non agilissimo **88**

Brancaia viola e iris, menta e frutta di bosco con toni più luminosi del solito, bocca di energia e caratura ottima con finezza e slancio **90**

Buondonno è arcigno e vecchia scuola, piccante speziato con dolcezza nascosta di frutta nera, bocca energica e risoluta con componenti dure ben disposte che schiacciano un poco la bellissima materia **91**

Campomaggio - Tenuta di Campomaggio Castellani* dolcezza di frutta cannella e vaniglia, succoso e intenso, bocca con acidità un po' nascosta che privilegia il frutto **87**

Cantina Ripoli* dolcezza floreale, fine e distinto, non molto complesso e bocca un po' arcigno ma scattante e reattivo di acidità **87**

Carpineta Fontalpino - Dofana* selezione di vigna in quota, dolcezza di sottobosco, terroso e floreale, solare e piccante, bocca splendida armonica incalzante e di lunghezza notevole **90**

Carpineta Fontalpino - Montaperto* selezione di vigna, sanguigno e scattante, floreale di viola e rose, calore e frutta matura rossa, bocca un po' asciugante ma attendendo qualche mese diventerà irresistibile **88+**

Carpineto austero e risoluto, naso un po' smorto ma bella struttura e sapidità, bocca arcigna ma classica **86**

Casa Sola* balsamico speziato croccante e netto, bocca molto estratta ma graziosa e lieve **88+**

Casale dello Sparviero dolcezza e sole, lamponi ribes rosso e viole, bocca agile netta sapida e ben espressa, divertente e allegro **89**

Castagnoli asciutto e fine, austero e piccante, naso di frutta sotto spirito e resine, bocca molto compressa e asciugante **85**

Castellare di Castellina - Castellare floreale e sassoso, viola, iris e mentuccia, dolcezza soffusa che al palato si fa grinta sapidità e levità, bel tannino dissetante, armonia e gusto profondi **92**

Castellinuzza e Piuca* note da fruttone molto concentrato, confettura di frutta rossa, bocca che marchia e disseta con qualche nota un po' fuori posto a livello di profumi, tannino placido **87**

Castello di Ama - Ama intensità floreale e di ciliegia matura molto bella, anice e rosmarino, bocca graziosa peso piuma ma bella lunghezza pienezza di frutto e personalità

Castello di Fonterutoli - Fonterutoli* note di altura, fresche e pimpanti, mora di rovo e prugne, sapido e snello al palato, bel mix di acidità, freschezza e tannino equilibrato, godibile e ancora di più quando sarà in bottiglia **92**

Castello di Gabbiano è asciutto fresco molto floreale, netto sapido ed

elegante, semplice e sbarazzino di fiori e freschezza al palato, non ha molta struttura ma fa il suo compito bene **87**

Castello di Meleto – Meleto ha succo di ribes, freschezza e lamponi, bocca agile, fresca con sapidità molto invitante, finale di media caratura **88**

Castello di Monsanto* è avvolgente, aromatico, frutta rossa e viola, timo e menta, succoso e in bocca rilancia a più riprese e soddisfa in maniera sublime, un vino accattivante ed elegante come pochi **93**

Castello di Querceto ricco energetico scuro e polposo, prugna olive e menta, bocca grintosa e saporita, un po' carica ma ricchezza bella **88**

Castello di Volpaia – Volpaia sottile sapido già quasi al naso, floreale fine iris e rose, bella struttura cangiante e finezza di classe nella sua immediatezza **88**

Castello Vicchiomaggio – San Jacopo ricco solare energetico e tanta materia rossa e nera, sapidità e croccantezza ad ottimi livelli, bel finale e gustoso pieno al palato **87**

Cigliano* floreale di iris e lavanda, tocco di tabacco, spezie e pepe, bocca arcigna e succulenta con bel gioco sapido **90**

Cinciano speziato e incenso, bocca che cede un poco a centro palato con frutta spenta e spezie fini **84**

Collazzi – Bastioni ricco scuro e speziato, resina di pino, more di rovo, sale e torrefazione, bocca sanguigna e potente con bella lunghezza e tannino fitto **89**

Dievole azienda in continua crescita, sale menta ribes e spezia, lamponi e fragole ricchissima è presente, bocca agile, croccante tipica del territorio e ben colta nella sua potenza controllata **90**

Famiglia Cecchi-Cecchi – Storia di Famiglia* prugna more di rovo e senape, ricco e carnoso, sorso molto pieno e deciso, finale lungo e pieno con qualche pesantezza **87**

Famiglia Cecchi-Villa Cerna – Primocolle* piccante rosso saporito, agile e grintoso, sorso divertente salino con frutto finale azzecato **89**

Fattoria Castello di Starda – Malaspina* sole e sale, lamponi e ribes rosso, bocca con calore ed energia, non brillantissimo ma energia e struttura ci sono **86**

Fattoria Le Fonti – Le Fonti* floreale incantevole balsamico e dolce di fragole e panna, bocca agile fine speziata piccante con tannino piacevolissimo **91**

Fattoria San Giusto a Rentennano* grinta energia e materia per ora soffocano espressività al naso ma in bocca sapidità estrazione frutto ed energia sono un tutt'uno con il bel tannino, vino da aspettare ma ben fatto davvero **92+**

Fattoria San Michele a Torri – Tenuta La Gabbiola frutta di sottobosco e menta, ricco e pieno, dolcezza e ampiezza di gamma aromatica, bocca un poco impegnativa ma ampia e divertente **88**

Fèlsina – Berardenga trasparente fine aggraziato, sottile ma non meno affascinante, floreale iris e giaggiolo, viole, fragole, bocca esile ma elegante con una riuscita inferiore ad altre annate ma sempre di livello **88**

Gagliole – Rubiolo* ricco mentolato festoso con fragole in confettura e rabarbaro, bocca con sale e tannino ottimamente colti, vino semplice ma efficace e divertente **89**

Guidi 1929 – San Giorgio allo Spadaio ha passo svelto e deciso senza

molte frivolezze ma belle note floreali e agrumi al palato, tannino agile e acidità salina ben colta **86**

I Fabbri - Lamole energia scura e potente, frutta rossa e nera more di gelso e lamponi, floreale sassoso, tocco di smalto, bocca che si agita e si dimena ma diverte, non estremamente pulito, per i fan del naturale perfetto **88**

Isole e Olena* frutto scuro e spezie esotiche, carne sangue frutto iodato, ferrosità e dolcezza, bocca ancora un ginepraio ma da cui spuntano lampi di piacere puro **92+**

Le Filigare* sole e fragole, dolcezze e canditi, mandorla e prugne, bocca che si lascia bere con piacere anche se una nota di calore sporca un poco il bel quadro **87**

Le Miccine* grazioso ed elegante il naso di viole e rose, ribes rosso e tocchi mentolato, bocca molto sulle durezza ma i mesi in bottiglia gli daranno grazia e slancio **89+**

L'Erta di Radda* acidità e agrumi, molto spinto e scattante e nervoso, bocca in forte sbilanciamento su acidità e tannino, poco valutabile anche se molto promettente **88+**

L'Orcio a Ca' di Pesa - Ca' di Pesa* ricchezza mentolata e balsamica, note torrefatte e burrose, deciso e corposo e ricco, per gli amanti del genere **87**

Monte Bernardi - Retromarcia* fruttino zuegg, pesca e arancio, prugna e ginepro, bocca con note un po' fumé e non pulitissime, tannino piccante e fine **89**

Monteraponi* naso sottile floreale, fragolina di bosco e sanguinella, viole e anice, bocca arcigna e agrumata, materia bella e stilosa, piccante e dal tannino incalzante perfetto tra qualche mese quando la dolcezza si farà strada **92+**

Monterotondo - Vaggiolata* floreale di campo e lavanda, ampio e ricco di spunti eterei, bocca indietro nella definizione ma con grinta e gusto molto intriganti **90+**

Montesecondo naso finalmente pulito e netto, frutto tenue rosso, bocca su acidità e toni mentolati, tannino graffiante ma vitale **87**

Nardi Viticoltori fine e sottile frutta rossa e fiori di campo, bocca saporita con nota acida molto presente, lunghezza discreta **86**

Oliviera - Campo di Mansueto maturità e calma, pepe e ribes rosso, bocca semplice e placida ma con le giuste scosse di tannino e freschezza **87**

Podere La Cappella femminile aggraziato dolce e profumato intenso di viola e talco, bocca agile e sussurrata con finale sottile e dolce con il giusto contrappunto di acidità **86**

Poggiopiano* naso netto sapido pulito con aromi di fragole e pepe, spaziatura aggraziata, bel finale dinamica e sapidità a bilanciare un sorso scattante **90+**

Pomona - Bandini Villa Pomona* naso stupendo cangiante dolce di fragolina di bosco, lavanda, arricchito da note di frutta di bosco e ginepro, bocca sapida e tagliente con tannino succoso e dinamico **93**

Riecine agrumi e lamponi anche se naso è più reticente che al solito, viene fuori gessosità e floreale intrigante, bocca che si riprende ed emoziona con un ritmo acido sapido preciso e dissetante **93**

Rocca di Castagnoli intensità fruttata molto forte al naso, piacevole e invitante, note più calde in seguito con salinità che spinge bene e

tannino a fare il suo dovere nel finale fresco **90**

Rocca di Montegrossi intensità impressionante di frutto di bosco scuro e pepato, lampi di viola e bergamotto, ginepro, visciole, spezie orientaleggianti, zenzero, sandalo e menta, ingresso maestoso che occupa manu militari il palato ma sa anche farsi da parte al momento giusto regalando misura e agilità **94**

San Fabiano Calcinaia* aromi netti puliti, frutto pimpante e ricco, semplice e diretto ma divertente e finale agrumato che invoglia **88**

San Felice lamponi e fragole, sottobosco e tocco di spezia leggera, bocca divertente ritmata agile con tannino preciso e succoso e acidità ben presente, finale intrigante **90**

Stomennano* lamponi e fragole, floreale molto intenso e dolce, bocca con bella spina dorsale e lungo finale di frutta di bosco **89**

Tenuta di Nozzole - Nozzole fine misurato, elegante floreale giaggiolo, rosa Thea, ribes nero, bocca ostaggio un po' di acidità ma piacevole **87**

Tolaini - Vallenuova solarità ed energia, sottobosco, ginepro e anice, bocca arcigna con acidità e tannino che vanno un po' sopra frutto ma lo rendono snello e serbevole **87**

Vallone di Cecione* frutto sale e tanta energia, bocca ricca sapida e netta, avvolgente e saporito, rilancia con bel tannino in via di definizione **89+**

Vignamaggio - Terre di Prenzano agrumi e sottobosco, filante, croccante sapido ed elegante, fine misurato e di vibrante sapidità, non molto complesso ma fa il suo dovere eccome con una beva stupenda e giocosa **88**

Chianti Classico DOCG Riserva 2015

Le aspettative erano alte per una vendemmia superstar, già molto attesa dai mercati mondiali assetati di Toscana. Grande anche la produzione (con 300 mila ettolitri è una delle produzioni recenti più elevate) ma davvero mirabili alcuni risultati in bottiglia e la media qualitativa. Vini che hanno acidità e sapidità con un frutto nitido al centro, e un tannino ben colto e ricco. Un'annata che era difficile sbagliare, ma che come sempre accade poneva nelle mani dei produttori la responsabilità di non deludere. Oggettivamente in pochi (anche assaggiando i 2015 in uscita ritardata quest'anno) hanno mancato l'obiettivo, e c'è da sbizzarrirsi a girare per i territori dove, oltre a Radda e Lamole, si stagliano bene aziende della Berardenga e Castellina con, in aggiunta, esempi sempre più convincenti dalla Val d'Elsa, forse la sottozona più in crescita negli ultimi anni come investimenti e attenzione.

Antico Borgo di Sugame. Ricco e complesso, spunti speziato torrefazione menta e olive, un po' aggressivo al palato **87**

Antinori nel Chianti Classico - Marchese Antinori. Squillante e luminoso, polpa e succo di ciliegie e menta, tannino fine e aggraziato, volume e pepatura con legno ben presente, un po' urlato ma ben definito e polputo **91**

Antinori nel Chianti Classico - Villa Antinori. Viole e visciole, squillanti e molto pulite, carne pepe e succo di ribes, bocca con bel

tannino e aromaticità agrumata, vispo ma completo **90**

Bonacchi. Asciutto e salino, floreale e ricchezza di sottobosco, liquirizia, bocca arcigna e sapida, finale aggrumato ma non molto slancio **86**

Brogioni Maurizio. Dolcezza, spezie, carnoso, bocca molto insistita su pepe e spezia, agrumi e sale, un poco asciutta **86**

Buondonno. Frutta di bosco, visciole e amarene, tabacco e pepe, bocca succosa e ricca con finale insistito su ebanisteria nobile e confettura con spinta tannica bellissima **92**

Campomaggio – Tenuta di Campomaggio*. Ricco e dolce, ritmo bello di sapidità e frutto, un picco ruffiano come costruzione e dolcezza insistita nel finale con tannino ampio **88**

Caparsa – Caparsino. Intensità e incenso, frutta rossa e nera, tabacco e pepe, macchia mediterranea e arancio, qualche nota selvatica, bocca agile allegra, bocca ben impostata ed elegante, energia e rusticità ma vino davvero sopraffino e godereccio **94**

Caparsa – Doccia a Matteo. Confettura di ribes, menta e spezie dolci ma finissime, bocca da grinta energia ebanisteria, torrefazione, con aperture dolci ma eleganza e austerità di fondo ben presenti **92**

Casale dello Sparviero. Limpido e netto, ribes rosso e note sapide croccanti, palato classico di impostazione gastronomica che gioca su bella sapidità e tannino intrigante **92**

Castellare di Castellina – Castellare. Frutto molto spinto pepato e saporito, ciliegie in confettura, china, menta, bocca ampia dolce e un filo ridondante, grande ampiezza ma tannino si perde un poco **88**

Castello di Fonterutoli – Ser Lapo*. Finezza di mandarino, viole e ciliegie, pesca quasi, bocca ricca e trascinante che necessita di stabilità ed evoluzione **87+**

Castello di Meleto – Vigna Cusi. Sottile femminile e molto intenso, bocca che spinge e disseta. In un crescendo di sensazioni fruttate molto belle e ben definite, gran carattere e personalità in divenire **93**

Castello di Volpaia. Ricco e deciso, bel colore e profondità di toni speziati e fruttati, bocca divertente e sinuosa, dolce ma con tannino sempre a reggere bene il sorso **90**

Castello Vicchiomaggio – Agostino Petri. Spezie pepe, lamponi e ribes, carnosità e frutto scuro, pepe al palato, finale ricco e lungo con nota tannica tambureggiante **91**

Cinciano. Frutta di bosco e arancio rosso, bocca di polpa e tannino molto presente, frutto che dura abbastanza, finale agrumato interessante **87**

Dievole – Novecento. Sale e sole, floreale intenso di viole e menta, bocca animata da grande tannino e acidità ben distribuita nel sorso, finale sorprende per vitalità e freschezza **92**

Famiglia Cecchi-Cecchi – Riserva di Famiglia*. Alloro e macchia mediterranea, pepe e frutto sotto spirito, bocca scura e di concentrazione, allungo di frutto imponente in via di assestamento **89+**

Famiglia Cecchi-Villa Cerna – Villa Cerna. Asciutto e diretto, sapido e solare che toglie dolcezze e aggiunge spezie, bella energia e carattere, tannino che coinvolge e sfina il bel frutto estratto **91**

Fattoria Castello di Starda – Malaspina. Frutto molto caldo e assolato, lamponi in confettura, amarene, bocca un poco riarso che non aiuta la beva **86**

Fattoria Le Fonti – Le Fonti*. Piccante speziato, vaniglia e canditi, molto dolce e pieno, bocca che continua sulla falsariga del naso, tannino e acidità sono un po' in difficoltà a gestire la matassa ma da verificare in bottiglia **87+**

Fattoria San Giusto a Rentennano – Le Baròncole*. Naso tumultuoso di frutta rossa e nera di bosco, viola e lavanda, bocca intrigante, rocciosa, sapida e con energia impressionante in via di assestamento, tannino molto presente, si farà bello davvero **93+**

Fèlsina – Rancia. Sottobosco e spezie, grandi toni accesi e cangianti, succoso e intenso al sorso che si fa in mille rivoli, traboccante di acidità e spaziatura con tannino adeguato, finale in crescendo **93**

Il Molino di Grace. Molto dolce e vanigliato l'ingresso iniziale, bocca che ripristina l'equilibrio chiantigiano panzanese con un bel tocco di tannino **88**

La Sala. Allegro vispo vanigliato ed elegante, misurato e con stile che sta acquisendo personalità definita, pulizia e nitore anche al palato, lungo e speziato sia pur con tocchi di internazionalità **91**

Lanciola – Le Masse di Greve*. Toni molto rossi e da macchia mediterranea, resina di pino, bocca carnosa ed energica con tannino che deve ancora assestarsi ma annata gestita molto bene **88+**

Le Miccine. Carino spigliato e divertente il naso di frutta rossa e fiori, bocca con spezie ma non lunghissima **87**

Maurizio Alongi – Vigna Barbischio. Floreale viola e menta, sorso divertente e spigliato che rilancia in freschezza, bel piglio autoritario ma divertente allo stesso tempo **90**

Monte Bernardi. Lieve notte selvatica che sporca un poco il bel palato solare e fruttatissimo, bocca dal tannino grintoso e sapidità sinergica alla freschezza ma la selvaticità rovina a tratti il lungo finale **88**

Monteraponi – Il Campitello*. Sinuoso speziato e freschissimo, intensità di sottobosco fruttato e pepe, elegante, distinto, con frutto istintivo ma tanti elementi a corredo, malva, alloro, allarga davvero il cuore, in bocca cristallino e potente nitido e tannino curatissimo **95+**

Oliviera – Settantanove. Carino e fine, grande intensità di viole e timo, bocca agile, snella, ben curata e di buona lunghezza ma in cui si avverte un poco di stanchezza **87**

Podere Capaccia*. Lezioso e aromatico, floreale bellissimo vaniglia lavanda e viole, bocca di forza e saporosità raddese, ben armonizzate in frutta e pepe, in assestamento ma il tannino è bello davvero **90+**

Podere Castellinuzza. Tocco di smalto e poi frutto lamolese rosso e gessoso, bocca un poco accidentata ma saporita **87**

Podere L'Aja. Aromi di frutta rossa e spezie leggera, bocca un poco aggressiva e con frutto molto abbondante non equilibratissimo **86**

Poggerino – Bugialla. Affascinante quadro raddese di contrasti sapidi e dolci, spezie e piccantezza, sorso puntellato di tannino e frutto ben estratto, esplosivo e dinamico in un crescendo di piacevolzze e ruvidità passeggiare **95**

Poggio Bonelli. Piccante e con note non pulitissime, grande frutto e stile ampio e solenne ma non portato fino in fondo con convinzione, cede la parte centrale del sorso **86**

Pomona – Bandini Villa Pomona. Naso intenso e molto rosso, bocca piccante ritmata con materia tanta ma anche capacità di tenerla a freno con adeguata sapidità e tannino che reggono sospeso il vino fino

al finale bellissimo e cangiante **93**

Principe Corsini-Villa Le Corti – Cortevecchia. Affresco di spezie e note di legno classico, niente dolcezze e smancerie ma una bella austerità ben realizzata, bocca animata e cangiante, finale di buona lunghezza **90**

Renzo Marinai. Ricco e denso, prugne pepe e menta, macchia mediterranea, viole candite, bocca di volume e sapore, gusto profondo e ben scandito da tannino e acidità **92**

Riecine. Sottile ma intenso, floreale chiantigiano classico e struggente, bocca con arancio pepe e ribes rosso, dal grande tannino e sapidità con lieve alcol che sia avverta ma tanta classe **94**

Rocca delle Macie – Famiglia Zingarelli. Sandalo ribes e senape, pepe nero e canditi, mandorle e noci pecan, bocca ampia solenne e ritmata da frutto scuro che rilancia di continuo **90**

San Felice – Il Grigio da San Felice*. Schietto e floreale, viola, timo poi vira sulle note scure di more, piccante e sapido al palato, brillante freschezza e succulenza senza esagerazioni **90**

Santo Stefano – Drugo. Carico e potente, molto scuro e pepato, potenza e carnosità, polpa e stile pieno, bocca un po' eccessivamente carica **85**

Val delle Corti. Aromatico e lieve, floreale sottilissimo di viole e arancio, bocca che asciuga, molto salata e stretta, manca un po' di polpa e sostanza ma vena acida e fresca è immutata **87**

Vallepiciola. Speziatura canditi e dolcezze, note calde e assolate, energia e fruttino zuegg fragola e lamponi, tannino deciso e acidità ma un po' squilibrato per adesso **86**

Vecchie Terre di Montefili*. Dolce e sinuoso, elegante di frutta di bosco e tocchi speziati di zenzero e pepe, bocca che spinge molto e tannino che dà ritmo e struttura, ma la ricchezza di estratto è davvero dura da gestire al momento **88+**

Vignamaggio – Gherardino. Compassato e rigoroso ma anche con frutto nitido e pulitissimo, gessoso e floreale poi fragole in confettura, bocca di sostanza con tannino saporito che rende avvincente e gastronomico il sorso **90**

Villa Calcinaia. Sottobosco e frutta scura ribes e chassis, ginepro e pepe, bocca arcigna e divertente con piglio gastronomico sicuro e preciso, bella la lunghezza del frutto in allungo **91**



ANDREA GORI

Quarta generazione della famiglia Gori – ristoratori in Firenze dal 1901 – è il primo a occuparsi seriamente di vino. Biologo, ricercatore e genetista, inizia gli studi da sommelier nel 2004. Gli serviranno 4 anni per diventare vice campione europeo. In pubblico nega, ma crede nella supremazia della Toscana sulle altre regioni del vino, pur avendo un debole per Borgogna e Champagne. Per tutti è "il sommelier informatico".