

INTRAVINO

UN ALTRO VINO È POSSIBILE

Home
 10 best
 Mangiare
 Chi siamo
 Pubblicità
 @



NUOVA RANGE ROVER VELAR
 A VOLTE LE PAROLE
 NON SERVONO.

> SCOPRILA DA AGRATE MOTORI



Consumi Ciclo Combinato da 5,4 a 9,4 l/100 km. Emissioni CO₂ da 142 a 214 g/km.

Food Advertising by GourmetAds



Antepime Toscane 2018 | Chianti Classico Gran Selezione, dal 2015 in giù

di Leonardo Romanelli

[Share](#)

15/02/2018 - 10:12 [Nessun commento](#)

La Gran Selezione, quando è nata, si è posta l'obiettivo di raggiungere il 10% del volume totale del Chianti Classico: per la prima volta, in una denominazione, una nuova tipologia inserita va a posizionarsi in cima alla piramide qualitativa. Una scelta controcorrente rispetto a quello che viene fatto di solito: norme strette come utilizzo di sole uve di proprietà, selezionate nei vigneti più vocati, 30 mesi di invecchiamento, elementi che dovrebbero creare un vino affidabile e sicuro, soprattutto capace di avere lunga longevità.

Il prodotto si mostra come è giusto, molto sensibile alle annate. Questi i risultati: nelle schede non sono riportati gli assaggi con punteggio inferiore a 80/100.

► **CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE 2015**

BIBBIANO VIGNA DEL CAPANNINO

Bagaglio olfattivo gradevole, ciliegia sotto spirito, note fresche e delicate di spezie assortite come cannella e chiodi di garofano. Corpo solido, tannini fusi alla componente alcolica, freschezza ardita, finale medio **87**

BIBBIANO VIGNE DI MONTORNELLO

Bel colore limpido e pulito. Frutto nitido: ciliegia quindi prugna, poi ribes. Si apre ad erbe aromatiche invitanti, timo e alloro. Corpo più solido, integro, note fresche di acidità. Finale lungo e complesso **85**

CARUS VINI GAUDIO

Bel colore limpido e deciso. Ciliegia di buon impatto, poi ribes, quindi cenni di viola. Lieve sensazione di salvia. In bocca impatto succoso, tannino appena deciso, poi sapido, dal finale complesso **81**

CASTELLO DI ALBOLA IL SOLATIO

Porpora, molto pulito. Naso un po' smaccato, vernice e caramella, confettura e spezie come vaniglia. Ingresso in bocca molto fluido, appena diluito, tannino successivo appena rasposo. Finale affaticato **80**

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO

Porpora, pulito e deciso. Ciliegia intensa, note minerali, poi sottobosco, terroso. Ingresso in bocca lieve, fresco, tannino calibrato, buona succosità, finale in crescendo gustativo notevole **89**

CASTELLO DI AMA VIGNETO BELLAVISTA

Porpora, deciso. Naso dapprima animale, poi si libera in cenni fruttati, minerale al punto giusto. Bocca sapida, appetitosa, invitante, tannino ordinato, ben definito. Finale lungo e succoso **92**

CASTELLO DI FONTERUTOLI CASTELLO FONTERUTOLI

Porpora, ben pulito. Note fruttate semplici, di ribes e ciliegia, ben definite, qualche nota speziata. Bocca solida e gustosa. Finale lungo, appena slavato ma docile **84**

CASTELLO DI QUERCETO IL PICCHIO

Colore rubino intenso. Note mature di confettura di more al naso, poi prugne. Ingresso in bocca appena diluito, poi tannini evidenti in un corpo ben strutturato, freschezza calibrata. Finale medio **83**

CASTELLO DI VOLPAIA COLTASSALA

Colore rubino intenso e vivace. Naso molto intenso, fruttato di ciliegie sotto spirito, pot pourri, cenni speziati, freschezza balsamica. Ingresso in bocca ben definito, caldo e succoso, elegante, tannini precisi, finale succoso **91**

DIEVOLE VIGNA DI SESSINA

Bel colore rubino trasparente e limpido. Naso di tabacco e cuoio iniziali, poi fruttato maturo, di prugna. Impatto in bocca fresco e lineare, pulito, tannini solidi. Finale lungo **87**

FAMIGLIA CECCHI CECCHI VALORE DI FAMIGLIA

Rubino, molto trasparente. Bagaglio aromatico netto, dapprima catrame e cuoio, poi note minerali, quindi frutto nitido. Bocca pulita, fresca, succosa. Finale lungo e potente **90**

I FABBRI

Pulito e limpido, rubino. Naso carnoso, poi sentori di timo e alloro, quindi ciliegia netta, qualche cenno minerale. In bocca è succoso, gustoso, sapido, finale lungo e complesso **91**

ROCCA DELLE MACIE RISERVA DI FIZZANO

Porpora, di buona pulizia. Naso fruttato, semplice, ciliegia, quindi fragola, poi cannella. In bocca è semplice come ingresso, poi acquista in polpa e complessità. Gradevole, lungo ed equilibrato, con un finale avvolgente **90**

SAN GRIGIO IL GRIGIO DA SAN FELICE

Rubino con riflessi porpora. Fresco al naso, elegante e pulito, moti frutti piccoli, poi note di spezie come cannella e chiodi di garofano. Piacevole l'avvolgenza in bocca, succosa tannini precisi e puliti. Finale in scioltezza **89**

VIGNAMAGGIO MONNALISA

Bel colore rubino intenso. A livello aromatico è intenso, frutti neri come more e prugne in confettura, quindi cenni di vaniglia. Tannini decisi, caldo in

bocca, finale ben strutturato **88**

VILLA CALCINAIA VIGNA CONTESSA LUISA

Bel colore porpora. Naso con bei frutti nitidi, ciliegia poi prugna, quindi cenni minerali ed erbe aromatiche come timo. In bocca è ben strutturato, succoso, elegante, carnoso, ben definito. Finale in scioltezza **92**

VILLA CALCINAIA VIGNA LA FORNACE

Bel colore rubino. Al naso ha toni caldi, di lampone e ciliegia, poi cenni di curry e note di maggiorana. Naso caldo e succoso, piacevole e intenso. Finale lungo e calibrato, prolungato **89**

► CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE 2014**CINCIANO**

Rubino intenso e deciso. Carnoso, minerale, cenni di tabacco, quindi ribes e ciliegia. Intergo nell'impatto in bocca, solido, appetitoso sul finale, appena corto **88**

COLLE BERETO

Rubino, molto intenso. Naso di confettura di more e prugne, quindi erbe aromatiche come salvia e rosmarino. Bocca calda e succosa, elegante e piena. Finale lungo e complesso **87**

FONTODI VIGNA DEL SORBO

Bel rubino intenso. Note di frutto ben definite, ciliegia matura, confettura di more, note fresche di menta, poi cenni speziati di liquirizia. Bocca solida, ben definita, importante, soda. Finale in lunghezza **90**

LA MADONNINA

Porpora, deciso. Note fruttate classiche, da prugna a ciliegia, chiodi di garofano, cannella. In bocca è solido, succoso, elegante e pieno. Finale invitante ma non lunghissimo **86**

LE MICCINE

Porpora, pulito e regolare. Naso fresco e invitante, pieno di frutti piccoli, piccoli cenni balsamici, quindi pepe bianco. In bocca è succoso e regolare, fresco in acidità, tannini compresi, elegante appena lieve sul finale **87**

PRINCIPE CORSINI VILLA LE CORTI DON TOMMASO

Porpora, pulito. Buon bagaglio olfattivo, nitido, pulito, di bella espressività, frutti rossi, quindi note balsamiche. Bocca calda e soda, elegante, di bella succosità. Finale in crescendo notevole **90**

ROCCA DELLE MACIE SERGIO ZINGARELLI

Porpora, pulito. Carne e polpa di frutta, ciliegia e prugna, erbe aromatiche come timo e maggiorana, spezie come pepe. Bocca agile, succosa, elegante e piena. Finale lungo e complesso **91**

RUFFINO RISERVA DUCALE ORO

Rubino, riflessi porpora. Naso intrigante, prima erbe officinali, poi spezie come chiodi di garofano e ginepro, quindi prugna essiccata e ciliegia sotto spirito. Bocca solida, carnosa, ricca. Finale in crescendo e sapido **90**

TENUTA DI LILLIANO

Rubino, riflessi porpora. Nitido al naso, pulito, ciliegia bella e definita, quindi potpourri floreale, cenni di pepe. Bocca solida, succosa, elegante, tannini piccoli, appena sapido e appetitoso. Finale lungo e complesso **90**

TOLAINI MONTEBELLO VIGNA SETTE

Rubino, bel colore. Naso carnoso e pulito, cenni speziati di incenso e maggiorana. Bocca succosa ed elegante, buon tannino integrato, succoso e sapido. Finale lungo e bilanciato **90**

VIGNAVECCHIA ODOARDO BECCARI

Bel colore porpora limpido. Note minerali, quindi felce e sottobosco, ciliegia nitida, pepe bianco. Bocca in ottimo equilibrio, succosa, evidente, piena. Finale lungo e calibrato **91**

VILLA A SESTA SORLEONE

Porpora. Pulito al naso, cenni di fragola, ribes, vaniglia leggera. Bocca semplice, appena slavato, piccolo, semplice, tannini buoni. Finale non esaltante

83

► CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2013

ANTINORI NEL CHIANTI CLASSICO BADIA A PASSIGNANO

Porpora. Naso carnosso, evidente, sangue. Cenni erbacei, piccole note speziate di chiodi di garofano, bocca di buon peso, succosa, tannini inseriti nella parte alcolica. Finale piccolo e semplice **86**

BARONE RICASOLI CASTELLO DI BROLIO

Porpora, molto pulito. Naso carnosso, sodo, minerale, poi frutti rossi, non troppo definiti. Bocca fluida, appena monocorde, ma succosa. Finale ben definito **87**

CANDIALLE

Porpora, deciso. Naso intenso, fresco, balsamico lieve, mentolato, quindi frutti neri: in bocca appare semplice, senza eccessi, corretto ma senza emozioni **87**

CANTALICI

Rubino delicato. Naso classico, prugna, ciliegia sotto spirito, chiodi di garofano. Bocca semplice e soda, sapidità in bella evidenza, salino **85**

CAPANNELLE

Bel rubino pulito. Naso minerale, nitido, corretto, frutti neri come ribes, erbe aromatiche, terra. Bocca succosa, elegante, compressa, acidità ben calibrata, finale lungo **92**

CASA SOLA

Porpora, pulito e limpido. Naso carnosso, non pulitissimo, erbaceo, terroso. Bocca succosa, calda, piena. Finale medio **81**

CASALE DELLO SPARVIERO VIGNA PARONZA

Rubino, pulito, naso molto fresco, divertente, dinamico, floreale di viola e potpourri. Bocca fluida, elegante, succosa, salina, piena. Finale in crescendo gustativo notevole **90**

CASALOSTE DON VINCENZO

Rubino intrigante. Naso fresco, pieno, pulito deciso, di bello spessore. Note fruttate di ribes. Bocca violenta, calda e soda, succosa, tannini integrati, non larghissimo. Finale piccolo **87**

CASTELLINUZZA

Bel colore pulito. Naso freschissimo, floreale, intenso, speziato, lungo. Bocca succosa e lieve, fine e delicata, tannini fini, invitante. Finale lungo **90**

CASTELLO DI BOSSI

Porpora, deciso. Naso intenso, fresco, ciliegia, invitante. Bocca calma e lieve, non potente, tannini asciutti. Finale medio **85**

CASTELLO DI GABBIANO BELLEZZA

Porpora, deciso. Naso caldo, vaniglia, fragola, lampone. Bocca succosa, elegante, lieve, morbido. Finale lungo e succoso, prolungato **88**

CASTELLO DI VICCHIAMAGGIO LA PRIMA

Bel rubino nitido. Note fresche al naso, frutto compatto, sentori speziati gradevoli. Bocca calda e succosa, soda, tannini integrati. Finale lungo e complesso **92**

FATTORIA DI LAMOLE VIGNA GROSPOLI

Bel colore nitido. Naso appena compresso, caldo, deciso, un po' grossolano. Bocca ampia, piena, non equilibrata. Finale medio **85**

FATTORIA DI VALIANO VALIANO 6.30

Colore rubino: Naso pepato, frutti di bosco, zenzero, invitante, elegante. Bocca succosa ed elegante, lieve. Finale in crescendo, fresco, vivace, di ottima armonia **90**

FELSINA COLONIA

Porpora, elegante. Naso fresco ed evidente, corretto, ciliegia, fresco, fruttato, erbaceo. Finale lungo **87**

IL MOLINO DI GRACE IL MARGONE

Porpora, elegante. Naso classico, ciliegia, fragola, mora. Bocca calda, soda, elegante ma statica. Finale medio **81**

IL PALAGIO DI PANZANO LE BAMBOLE

Rubino, pieno, deciso. Fruttato maturo. Bocca soda e succosa. Finale lungo **85**

LAMOLE DI LAMOLE VIGNETO DI CAMPOLUNGO

Pulito al colore, lieve. Naso pulitissimo, invitante, freschissimo. Bocca succosa e lieve, invitante. Finale lungo e succoso **92**

ORMANNI ETICHETTA STORICA DUGENTANNI

Porpora. Naso fresco e deciso, fruttato elegante, note speziate e di erbe aromatiche. Intenso bello, succoso, piacevole. Finale invitante e succoso **93**

POGGIO TORSELLI

Porpora. Naso carnosio, elegante, frutti piccoli. Bocca elegante e succosa. Lineare piacevole. Finale piccolo **87**

POGGIOPIANO LA TRADIZIONE

Porpora, deciso. Naso elegante, note di frutti piccoli. Bocca succosa e soda, elegante, piccola, buoni tannini. Finale piccolo e succoso **85**

QUERCETO DI CASTELLINA SEI

Porpora. Naso pulitissimo, piacevole, pieno. Ciliegia, mora, frutti rossi, erbe aromatiche. Bocca solida e gustosa. Finale lungo **90**

RENZO MARINAI

Porpora. Naso elegante, corretto, frutti rossi, vaniglia. Bocca morbida e succosa. Finale piccolo **85**

ROCCA DI CASTAGNOLI STIELLE

Porpora, pulitissimo. Erbe aromatiche, frutti piccoli sodi e puliti, invitante. Bocca sottile gradevole, elegante. Finale medio **90**

ROCCA DI MONTEGROSSI VIGNETO SAN MARCELLINO

Rubino. Intenso, deciso, elegante, frutti piccoli, sottobosco, erbaceo. Finale lungo e complesso **93**

TENUTA DI NOZZOLE GIOVANNI FOLONARI

Rubino. Naso con sentori erbacei, poi prugna spezie come cannella e chiodi di garofano, intenso. Bocca calda, avvolgente, ampia. Medio il finale **82**

TERRA DI SETA ASSAI

Rubino intenso. Naso carnosio. Bocca solida, succosa. Corretta. Media lunghezza **85**

VITICCIO PRUNAIO

Rubino, pulito. Note fresche e succose, pulite, nette, prugna e piacevoli note. Bocca solida, succosa, vivace, fresca. Finale pieno **88**

► CHIANTI CLASSICO DOG GRAN SELEZIONE 2012**CASTELLI DEL GREVEPESA CLEMENTE VII**

Rubino, bella pulizia. Naso fresco, vivace, piacevole. Bocca succosa e valida, piena. Finale lungo e complesso, ma coordinato **84**

FATTORIA DI MONTEMAGGIO

Porpora. Naso appena invecchiato ma integro, frutti rossi maturi, quindi erbe amaricanti. Bocca ricca, tannini composti. Finale medio **81**

FATTORIA LORNANO

Rubino, limpido e pulito. Naso intenso, alcolico, potente. Bocca saporita e forte, sapida, elegante. Finale medio, alcolico **83**

QUERCIA AL POGGIO VIGNA LE CATASTE

Rubino, pulitissimo. Bell'intensità nel bagaglio aromatico, elegante, pieno. Frutti rossi, succoso. Bocca piena, calibrata, in equilibrio, succosa, tannini fini. Finale elegante **91**

SAN LEONINO SALIVOLPE

Porpora, deciso, potente. Naso animale, qualche puzetta, poi confettura, cenni more e ciliegia. Bocca corretta, succosa, lieve. Finale stanco **82**

► CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2011**LANCIOLA LE MASSE DI GREVE**

Porpora, pulito. Naso netto, ciliegia, invitante. Bocca sapida e gustosa, invitante. Finale medio **82**