



[Home](#)
[10 best](#)
[Mangiare](#)
[Chi siamo](#)
[Pubblicità](#)
[@](#)



Food Advertising by GourmetAds



Anteprime Toscane 2018 | Vernaccia di San Gimignano, debutta la difficile vendemmia 2017

di Andrea Gori

[Share](#)

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

L'annus horribilis per il vino bianco italiano comincia a dare i suoi responsi. Almeno nella New York del Medioevo, San Gimignano, si può dire che il fattore qualità sia stato preservato: certo, le gelate primaverili che nel 2017 hanno pesantemente colpito le piante in fase vegetativa hanno ridotto la quantità, e ancora peggio ha fatto forse la siccità, che ha anche portato ad una vendemmia più anticipata del solito, partita in molte aziende il 28 agosto. La perdita di una bottiglia su quattro non è certo una bella notizia, ma almeno le tre che restano sono di qualità più che buona grazie all'esperienza maturata dai produttori della denominazione tanto cara a Dante Alighieri.

Oggi la Vernaccia significa 5.138.603 bottiglie, per un giro di affari della denominazione sui 16 milioni di euro, con una ripartizione peculiare per la Toscana con un alto 42% in Italia (ma venduta principalmente sul territorio ai visitatori, tramite vendita diretta in azienda o locali enoteche) e un 48% all'estero dove i paesi principali restano Stati Uniti, Germania, Svizzera e Inghilterra.

I vini segnati con l'asterisco sono campioni di vasca, essenzialmente inox o botte di legno.*

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

► Vernaccia annata 2017

L'anticipo vendemmiale rimescola un poco le carte, e permette di mettere in luce capacità di gestione del vigneto e di lavoro in cantina accurato. Profumi molto più rarefatti di altre annate, con alcuni casi di eccesso di maturazione e squilibrio al palato tra frutto e acidità, ma anche sorprese belle da produttori che hanno letto bene l'annata. Da sottolineare ancora una buona presenza di uve internazionali che in queste vendemmie fungono da tampone e cuscino di sicurezza per il mercato, pure se snaturano molto i risultati in bottiglia.

***Agricoltori del Geografico 2017** ha naso di tioli, floreale, piccante e sapido, grazioso, è incalzante, sorso piacevole e sbarazzino **83**

***Cantine Guidi 2017** con canditi e pepe, dolce e un poco molle al palato ma di una piacevolezza notevole, anche troppo **84**

***Cappella Sant'Andrea Clara Stella 2017** asciutto, salino, non molto frutto ma sostanza bella guizzante, da evolvere ma la polpa c'è **87+**

Casa alle Vacche 2017 ricco netto e dolce, fiori pesca e mandarino, bocca di sostanza e succo, non molta acidità **85**

Casa alle Vacche i Macchioni 2017 sapidità fittezza e mandorle, tostature di frutta secca, carica ed energia, bello, animato e insinuante **88**

***Casale Falchini Vigna a Solatio 2017** menta, bergamotto e ribes bianco, croccantezza e solarità senza stanchezza **87**

Castello di Montauto 2017 floreale tiglio, erbaceo leggero, tioli e mandarini, salinità e piccantezza, un po' di dolcezza appesantisce il sorso **86**

***Fattoria Abbazia Monte Oliveto 2017** semplice carina e petalosa, rose, bocca che rimane semplice ma stuzzicante **85**

***Fattoria Abbazia di Monte Oliveto Gentilesca 2017** lieve delicato e piccante, bocca tesa e monolitica, con bell'estratto **87**

***Fattoria Fugnano e Bombereto 2017** sottile fine con nota di mandarino e timo molto bella, bocca semplice con spinta acida e agrumi **87**

***Fattoria di Pancole 2017** ampio, croccante, saporito e con bella spinta sul finale, chiusura sapida e arancio giallo **87**

***Fattoria Poggio Alloro 2017** molto carico e concentrato, ribes bianco rose e tropicale, bocca un poco amaricante **85**

***Fattoria Poggio Alloro il Nicchiaio 2017** menta e sale, alloro e crisantemo, bocca animata e vispa, non molto equilibrata, da aspettare **87+**

***Fattoria San Donato 2017** placida e tranquilla al naso, fiori mughetto e tiglio, bocca più espressiva, finale in crescendo, grande passo **90**

Fattorie Melini 2017 semplice e diretta, non molto complessa ma efficace anche se rimane neutra, se si eccettuano gli apporti di altri vitigni **85**

Fattorie Melini le Grillaie 2017 piacevole, agrumato di pepe bianco, bocca semplice con anice e frutta bianca, complessità in divenire, da attendere **86**

Fontaleoni 2017 splendido, sapido, floreale, spinge e crea combinazioni continue di sapori frutti e agrumi e fiori con spinta di nocciole e chiusura di mandorle, buonissimo **90**

Fornacelle 2017 semplice e sbarazzina, floreale lieve e note di mandarino, bocca su acidità e poco altro **84**

***Guicciardini Strozzi Villa Cusona 2017** floralità e note mentolato che guidano su binari dolci, palato più arcigno ben colto in freschezza **86**

***Guicciardini Strozzi Titolato Strozzi 2017** tocchi di spezia, pepe e rosmarino, sorso molto ricco e cangiante, saporito e divertente con dolcezza che torna bene **88**

***Il Colombaio di Santa Chiara Selva Bianca 2017** affresco policromo bianco e giallo con refoli balsamici, impressiona e seduce, gesso, arancio, piccantezza che si protrae nel naso dove tornano a ondate gusti di arancio, albicocca, finale ancora da esprimersi ma davvero meraviglioso adesso **92**

Il Lebbio 2017 dolcezza e frutto bianco e giallo invitante, bocca che incalza e spinge, finale citrino **86**

***Il Lebbio Tropie 2017** ancora nebuloso e in assestamento ma si intravede una bella materia luminosa e aggraziata, sostanza e stile, bel momento di raccolto **88+**

Il Palagione Hydra 2017 floreale e delicata, bocca soave e sottile ma ben tratteggiata, arioso e delicato ma irresistibile **89**

La Lastra 2017 lastra di sale e lime, ginepro e menta, bocca dinamica e creativa sul tema acido e floreale, finale dissetante ed energico **90**

***Lucii Libanio Casa Lucii 2017** floreale, iris e gelso, camomilla e mandarino, bocca che fila via bene con acidità punteggiata e salina **88**

***Massimo Daldin 2017** fiori bianchi e gialli, anice e timo, bocca spigliata e saporita, giocata in levare ma azzeccatissima **88**

***Massimo Daldin Vigna in Fiore 2017** canditi e incenso, fiori di sambuco, rose e tè verde, bocca che esplode in rivoli energici di senape e arancio giallo, bella acidità e tenuta del frutto **90+**

***Mormoraia Suavis 2017** pesca e pompelmo, bocca ariosa sottile e centrata, bocca divertente e delicata ma non priva di gusto **87**

Palagetto 2017 vispa croccante naso dolce e carezzevole, bocca agile croccante sapida e con misura gentile **86**

Palagetto Santa Chiara 2017 floreale di campo e anice, aloe, piccantezza di ribes bianco, bocca che si allunga molto bene anche se scopre un tratto alcolico **89**

Panizzi 2017 naso sottile ma floreale fresco e dolce, bocca cristallina netta, saporita e dal ritmo trascinate **90**

Pietraserena 2017 divertente e spigliato, un po' internazionalizzato ma bocca dalla bella acidità e finale sapido **86**

***Pietraserena Vigna del Sole 2017** mentuccia e salvia, aloe e mandarino, bocca piacevole e carnosa con bel finale **85**

Podere Canneta La Luna e Le Torri 2016 leggero e soave ma incantevole, acidità e menta, anice e finocchio, finale sapido e netto **89**

***Podere Le Volute 2017** un po' tiolico con foglia di pomodoro molto spiccata, bocca dolce con discreta acidità **84**

Poderi Arcangelo 2017 bel piglio agrumato e floreale, rose e talco, finale cangiante un po' tanto sul citrico, da aspettare **87+**

Poderi Arcangelo Terra del Lago 2017 pulito, floreale, mandarino e agrumi, acidità, mentolato e finale croccante con saliscendi di gusto salino e

dolcezze di mele e albicocche **88+**

***San Benedetto 2017** sorso piacevole con tracce di maturazione un po' elevata ma bello l'estratto e la tensione **87**

***San Quirico 2017** netto e acuminato, ribes bianco, sambuco, uvaspina e ginestra, sale in cattedra e ci rimane a lungo con un bel gusto terremotante sempre finissimo **90**

Signano 2017 floreale di campo e anice, bocca su acidità e gesso, da svilupparsi perché appare per ora un poco piantato **84**

Signano Poggiarelli 2017 florealtà dolce di tiglio e acacia, bocca con menta timo e toni di arancio giallo, bocca di stoffa e struttura, godereccia **88**

***Tenuta Montagnani Mattia Barzaghi 2017** un gradito ritorno alla grande per Mattia che aiuta il giovane al suo primo imbottigliamento, risultato splendido e tratto riconoscibile da pompelmo appena dolce e tanto sale, bocca tumultuosa e ben colta, finale sornione ma glicolicamente assassino **90+**

Teruzzi Isola Bianca 2017 anice e mentuccia, mandorla, bocca con dolcezza un po' insistita, acidità che incalza e ritmo discreto **86**

***Tenuta La Vigna 2017** sottile e gessoso, rosmarino e pepe, bocca con bella acidità e discreto slancio fruttato **87**

Tenuta le Calcinaie 2017 esile e reticente al naso cui cede solo un poco di floreale, in bocca esplode per vivezza e personalità fruttata e tensione sapida **91**

Tollena Lunario 2017 calore struttura e sostanza, bocca un po' carica e di estrazione, ma si intravede levità e acidità giuste in prospettiva **86**

***Torre Prima 2017** floreale tiglio e sale, bocca acida che si agita bene con finale non lunghissimo di mandarino e uvaspina **86**

***Vagnoni 2017** floreale assolato, nocciole e mentuccia, bocca energica e sapida con finale agrumato **87**



► Selezioni 2016

Annata più gradevole ed equilibrata, e i vini sono piacevoli, freschi e con una misura di eleganza davvero notevole nei casi migliori.

***Alessandro Tofanari Astrea 2016** è affumicato e mentolato, pepato e stuzzicante, nocciole e mandorle, finale piccante molto divertente **89**

***Cantine Guidi Aurea 2016** pepe menta anice e succulenza, nota burrosa un po' troppo evidente all'inizio ma palato ha un bell'estratto, si farà **88**

Cappella Sant'Andrea Rialto 2016 floreale e piccante, pepe nero e salvia, rosmarino e erbe aromatiche mediterranee, sorso salino che appaga e spinge benissimo, un grande dipinto di primavera **92**

***Casale Falchini ab Vinea Doni 2016** crisantemi e floreale di campo, gesso e petricore, bocca incalzante con lieve traccia di calore e sapidità, di sostanza, con dolcezze di mandarino e pesca, in crescendo **90**

Cesani Clamys 2016 frutto molto maturo e ricco, caldo e tropicaleggiante, saporita e netta al palato con chiusura con note speziato originali e saline **88**

Fattoria di Pancole Elisanda 2016 saporita e speziata, zenzero e senape, bocca con gesso che sale insieme ad altro frutto tipo pesca e chiude su anice, appassionante e divertente al sorso **90**

Fattoria San Donato Angelica 2016 gesso e sale, arcigna e concentrata su note di terra e ghiaia bagnata, bocca che apre il fronte del mandarino e zafferano e chiude su agrumi gialli, bello il finale anche in prospettiva **89+**

***Fontaleoni Casanuova 2016** zenzero e pepe, lieve affumicato e polvere da sparo, camemoro e ribes bianco, bocca grintosa con bella riserva di energia ancora da imbrigliare, chiude in crescendo di aspettative da valutare ma solide **91+**

***Il Colombaio di Santa Chiara Campo della Pieve 2016** allegro e gioioso, frutta dolce quasi da lampone e albicocca, appassionante la beva e il contrasto di sapori, finale di spezia e timo con frutto che va quasi al tropicale, senza mai perdersi **91**

Lucii Libanio Vigna Cellori 2016 menta e floreale che proseguono al palato, corpo di media fattura, un poco posato **87**

Montenidoli Tradizionale 2016 stile originale e personalissimo, un vino con concessioni all'ossigeno che ripagano di frutta gialla, canditi, nocciole e pepe e soprattutto un sorso che diverte e rinfresca **93**

Montenidoli Fiore 2015 reticente e compostissimo, appena floreale e sassoso, bocca che risale la china ma rimane su tanta acidità e roccia con frutta molto nascosta, per gli amanti del sale però imperdibile **88**

***Mormoraia Ostrea 2016** calcareo e marino, frutta bianca e gin tonic, malva, bocca con scossa elettrica e sapidità che incalzano il sorso ben fruttato, bellissimo equilibrio **89**

Palagetto Vent'anni 2016 naso un po' ritroso ma ben speziato, bocca che apre al frutto e alla senape, chiusura un po' rapida **85**

Panizzi Vigna Santa Margherita 2016 dolcezza di confetto e mandorle, sambuco e anice, bocca con tocchi di legno ben presenti, acidità molto percepibile, lunghezza con buona costanza di sapore **88**

Poderi Arcangelo Per Bruno 2016 pienezza e dolcezza, spezia e legno, bocca piena e decisa con mandorle e noci molto ben tratteggiate **87**

► **Riserva 2016, 2015 e precedenti**

Cappella Sant'Andrea Riserva Prima Luce 2015 dorato e imponente alla vista, naso ampio, carezzevole, delicatamente floreale e appuntito, sale e sole, da aspettare **88+**

Il Palagione Lyra 2015 lievi riduzioni e zolfo, bocca un poco piatta e con poca grinta **86**

Casa alle Vacche Riserva Crocus 2015 zafferano anice e caramella agli agrumi, albicocca e senape, bocca molto incalzante e precisa, ben dosata e lunghissima grande rilancio in affondo **90**

***Casale Falchini Riserva Vigna a Solatio 2015** tocchi di pepe zenzero e zafferano, soave e talco, ricchezza in bocca ma sempre punteggiata da sale, gran riserva di energia ma godibilissima adesso, con un'eleganza tutta sua **90**

Cesani Sanice Riserva 2015 monolitica e petricore molto spinto, bocca ampia e ritmata, salata e dolce nei momenti giusti, grande struttura ed energia ma ben controllata **93**

Fattoria San Donato Benedetta Riserva 2015 dorata e ricca, naso ampio e complesso da talco, finocchio, pepe e cumino, bocca di sostanza e stile con più frutto di altre annate e lunghezza che fa ben sperare un'evoluzione intrigante **91+**

***Fattoria Poggio Alloro Le Mandorle Riserva 2016** grande energia e solarità ben contrastata da note sapide e gessose, bocca di equilibrio e grazia, un poco di alcol nel finale ma è lieve davvero **88**

Fontaleoni Riserva 2015 energia e grinta già dal naso che sorprende per quanto è affilato, bocca ampia e ricca con sfumature ancora da chiarire **88+**

Guicciardini Strozzi Riserva 2015 anice, spazature e tostature appena, concentrazione salina molto alta al palato con una acidità che ne pregiudica una lettura agevole al momento **88**

Il Colombaio di Santa Chiara L'Albereta Riserva 2015 alte aspettative, e il vino per ora si concede poco ma quello che fa intravedere è notevole, molto lavoro sulle fecce, note sapide e croccanti emergono da frutto acido di ribes rosso e mela golden, in fase giovanile ma ricchezza, c'è per un futuro da decifrare: molto promettente **92+**

Il Palagione Riserva Ori 2016 piccante di anice e pepe, naso su Spezia e legno, bocca contratta e sapida **87**

La Lastra Riserva 2016 implume ma di sostanza, naso reticente e bocca che svela bella materia e finezza con passo deciso e luminoso **92+**

Montenidoli Carato 2012 ginestra, rosa gialla, ribes bianco, uvaspina, bocca stupefacente, carnosa eppure sottile e fresca, profondità di confettura di mele e pepe, un vino oltre le mode e gli stili, personale e sempre affascinante **92**

***Mormoraia Riserva Antalis 2015** originale e spiazzante sulle prime, senape e note verdi di lime, sandalo e vetiver quasi, bocca più classica e divertente con dolcezze di pesca punteggiata da bella sapidità **88**

Palagetto Riserva 2014 pietra focaia, zafferano, miele, noci e mandorla ricchezza e sapidità **87**

Panizzi Riserva 2014 mandorle e fichi maturi, aloe e mandarino tardivo, legno leggero e cannella, bocca affilata e sostanza in bel divenire sullo sfondo **90+**

Rampa di Fugnano Privato 2016 leggero umami, floreale non freschissimo, bocca con dolcezze un po' svenevoli ma aggraziato e piacevole **87**

Teruzzi Sant'Elena Riserva 2016 dolcezza e floreale di arancio, nitido, bocca di leggero confetto ma anche timo maggiorana e aloe, salinità e scorza di mandarino finale **88**

Vagnoni i Mocali Riserva 2015 sambuco e fiori bianchi, bocca con dolcezza di agrumi e bella salinità, finale in crescendo, molta forza ed energia che dipingono un quadro molto ben sfaccettato e stimolante **89**

Vagnoni i Mocali Riserva 2013 tosature e pepe, cannella e sale, pesca e ginestra al palato, pepe da legno che prosegue in bocca appesantendo un poco il sorso **87**

👍 Mi piace 0

Condividi



[2015](#) [2016](#) [2017](#) [anteprima vernaccia 2018](#) [anteprime](#) [anteprime toscane 2018](#) [i migliori vini di toscana](#) [vernaccia](#) [vernaccia di san gimignano](#)