



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



INTRAVINO.COM – 19 FEBBRAIO 2020



[#CCC20: la Gran Selezione 2017 e 2016 si prendono lo scettro](#)

di Leonardo Romanelli

Nel 2020 sono 144 le aziende che aderiscono al Chianti Classico che fanno Gran Selezione nell'ultimo anno sono aumentate di 50 unità: dalle poche aziende che avevano iniziato la produzione nel 2013, oggi sono più di 140 i produttori che hanno aderito a questa nuova sezione della denominazione del Chianti Classico. La Gran Selezione è nata *“per i sacrifici fatti in vigna dai viticoltori, per una condivisione dell'obiettivo primario, che riguarda la crescita di valore aumentando la qualità attraverso territorialità, per fare vini unici, più carattere di sangiovese e meno utilizzo di vitigni internazionali”* per utilizzare le parole del presidente del Consorzio del Chianti Classico Giovanni Manetti. *“Bello esprimere la bellezza del nostro territorio attraverso i nostri prodotti. Ogni angolo può produrre vini di eccellenza e si devono esprimere queste sfaccettature”* conclude Manetti per spiegare l'idea di Gran Selezione.

Più annate presentate a questa edizione con la 2016 che riveste sicuramente il ruolo di protagonista .

GRAN SELEZIONE 2017

CASTELLO DI AMA SAN LORENZO Porpora, bello intenso . Il naso ha dapprima sensazioni minerali ben amalgamate ad una parte fruttata di ciliegia, con note di sottobosco armoniose. In bocca buon attacco, equilibrato, senza eccessi tannici. Finale di lunghezza appropriata, sapido e continuo nella persistenza gustativa 92

CASTELLO DI FONTERUTOLI Luminoso nel colore porpora acceso. Fresco l'impatto olfattivo, di ciliegia fresca, cenni di erbe come maggiorana e timo, lieve terrosità. Al gusto, entrata lieve, fresca nota acida prevalente, per un corpo pur succoso, se non riesce a distendersi prontamente 88

CASTELLO DI FONTERUTOLI VICOREGIO 36 (precedentemente noto come “Mix36”)

Piacevole alla vista, di un porpora intenso. La parte di roccia e pietra è quella che prevale all'inizio, poi lampone e fragola in successione. La parte gustativa è regolare, tannini distesi, ancora percettibili, con un finale docile ma non del tutto rilassato 90



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIAECCHI

CASTELLO DI FONTERUTOLI LA BADIOLA Buon impatto visivo, di un rubino pulito, per poi esprimersi, nella parte olfattiva, su note fruttate consuete, di frutti di bosco tipo ribes e quindi ciliegia. Austero nel gusto, con tannini ben presenti, di trama diffusa, freschezza ben accennata che lascia presagire una bella longevità 88

CASTELLO DI QUERCETO IL PICCHIO Colore rubino con influenze porpora. Note ematiche al naso come primo atto, poi cenni di foglia di pomodoro, infine confettura di ciliegie. A livello gustativo, l'ingresso si mostra con buoni tannini fini, succosità ben definita, finale saporito e persistente 91

CASTELLO DI QUERCETO LA CORTE Esame olfattivo che trova un bel colore rubino, limpido. All'olfatto la parte fruttata si rivela in confettura di more e ciliegie, quindi cenni di erbe officinali come china. L'attacco al gusto è morbido, levigato, corpo rilassato, succoso, con vena acida equilibrata 90

CASTELLO DI VOLPAIA COLTASSALA Notevole la parte visiva limpida e rubina. Fresco l'impatto al naso, con note balsamiche e mentolate, giusta parte terrosa, quindi frutto nero come mirtillo e mora, anche lievi note di tabacco. Grintoso l'impatto in bocca, bel grip nella parte tannica, senza forzature, lungo e complesso il finale 93

CONTI CAPPONI VILLA CALCINAIA VIGNA BASTIGNANO Il colore porpora è di bella vitalità. Le note olfattive si esprimono dapprima con cenni di liquirizia, quindi cuoio e poi frutto maturo come prugna e anche ciliegia. Bocca appena scoordinata, tannino ancora molto vivo, acidità ben messa, poi un finale affaticato 86

POGGIO AL SOLE CASASILIA La basa rubina fa intravedere anche riflessi porpora, poi le note speziate di chiodi di garofano si uniscono al caffè per poi esprimere un frutto ben riconoscibile, di lampone e ciliegia. La bocca ha due fasi: prima un impatto morbido, ma poi i tannini sono decisi e ancora da fondersi. 86

QUERCETO DI CASTELLINA SEI Ottimo impatto visivo, un rubino splendente. Poi il naso si fa curioso, scopre cenni di incenso ed erbe officinali, note di china ma anche tamarindo. Scorza agrumata sul finale e quindi un corpo fluido, ben scorrevole, acidità evidente, pulito sul finale sufficientemente lungo 87

TENUTA DI ARCENO STRADA AL SASSO Intriga il colore vivace di tonalità rubina, poi il naso è stupito per le note fruttate molto penetranti, con cenni di frutti rossi ben distribuiti dal lampone alla ciliegia. Poi arriva la nota di alloro, e quella di mentuccia, senza dimenticarsi della parte minerale. Bocca fluida e godibile 90



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE 2016



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

BIBBIANO VIGNA AL CAPANNINO Bel colore rubino, con riflessi porpora. La parte animale è rappresentata da cuoio e pelliccia, poi il frutto è austero, prugna potente quindi note officinali. Al gusto è di buona avvolgenza, i tannini sono ben inseriti, manca di nerbo sul finale che lo trova stanco 86

BINDI SERGARDI MOCENNI 1989 Colore di un bel porpora vivo e poi naso curioso, con cenni floreali di viola, spezia come pepe bianco e noce moscata, frutto che è ciliegia. Rilassato l'attacco in bocca, pulito, succoso, con tannini fini, grande bevibilità. Finale morbido e gentile 89

BORGO LA STELLA Bella vista legata al colore porpora. Quindi un naso intenso e vivace, di note minerali e frutto fresco come ribes nero, mirtillo e anche mora. L'attacco in bocca non è potente, molto lieve, rilassato, acidità molto definita e presente. Finale delicato 87

CA' DI PESA BURRONE Bel colore rubino con riflessi porpora. Lavanda all'inizio, poi cenni fruttati piccoli, di ribes e mirtillo. La spezia si presenta con zenzero e noce moscata quindi in bocca. Corretto nell'impatto, gustoso e pieno. Persistenza piacevole e intensa sul finale. 90

CANTALICI Bello il colore porpora molto intenso. Parte olfattiva che colpisce per le sue note vivaci di frutto, polvere da sparo, quindi terra e cuoio. Rilassata e divertente in bocca facile ma non banale, tannini integrati, succosità diffusa buona lunghezza 91

CARPINETO Sulla parte visiva prevale il colore rubino poi il naso si sorprende per le note ematiche e di carne cruda iniziali, per poi fare spazio al pomodoro, quindi note fresche vegetali e floreali, dove il geranio si distingue. Gusto lieve, non troppo potente, rilassato, tannini sodi e finale piccolo 88

CASA EMMA Nella vista si vede un bel rubino con riflessi porpora quindi note torrefatte al naso, per poi aprirsi a cenni fruttati leggeri di frutti di bosco variegati. Buono il corpo, succoso, distinto, tannini ben amalgamati, grip succoso e finale in crescendo appetitoso 92

CASA SOLA La vista è legata alla colorazione porpora, quindi il naso è colpito da note appena speziate di vaniglia che fanno successivamente emergere lampone e ribes. Morbido e suadente l'attacco in bocca, tannini solo un po' fuori registro, per un finale carnoso e lungo 88

CASALE DELLO SPARVIERO PARONZA Sulla vista la parte rubina prevale, poi il naso inizia con note di tamarindo ed orzo, che solo dopo fanno spazio e cenni amaricanti di china e poi frutto. Corpo rilassato, nota acida non eccessiva, finale tranquillo, senza spinta potente 86

CASTELLO DI ALBOLA SANTA CATERINA La parte visiva è intrigante porpora e rubino luminosi, poi il naso si distingue per roccia e pietra, quindi muschio e sottobosco, su una base fruttata di ciliegia. Ottimo l'ingresso in bocca fine, delicato, non complesso ma nemmeno banale, fresca nota acida e ritorno di erbe aromatiche al gusto 91

CASTELLO DI BOSSI Bell'impatto visivo, con un porpora luminoso e pieno. Piacevole bagaglio aromatico fine e delicato, con cenni di frutti di bosco variegati, quindi parte minerale ben delineata. Al gusto: impatto delicato, tannini fini, buona succosità fresca vena acida, bilanciato, corretto e delicato 93

CASTELLO DI MELETO Bella trama colorante legata ad un porpora intrigante. Nella parte olfattiva si scoprono note freschissime, nitide, molto discrete, di menta, nepitella, erba cedrina, quindi ribes. Al gusto si avvertono sentori delicatissimi, tannini fusi, semplicità non scontata 91

CASTELLO DI VERRAZZANO SASSELLO Il colore rubino è intenso e deciso, così come il profumo appare di bella intensità, con note di confettura, evoluta, unita a note di canfora, quindi speziatura di cannella. Bocca imponente e calda tannini ben amalgamati ma corpo poco mobile 85

CASTELLO DI VICCHIOMAGGIO LE BOLLE Bella la vista perché il rubino è luminoso, la parte olfattiva è fine, non invadente, frutti nitida, il ribes e il lampone si riconoscono, come le note minerali, la roccia e il pepe. Fluida e gentile è la bocca, invitante, non imponente equilibrata per un finale succoso e caldo 92

COCCIA GIULIANO CASTELLINUZZA E PIUCA Sul rubino evidente nessun dubbio alla vista: è il naso che si contraddistingue per le note fruttate evolute, con tabacco e frutta essiccata che si fa



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

viva. Suadente in bocca, tannini ben definiti, bocca amalgamata nella parte tannica finale complesso 88

DIEVOLE VIGNA DI SESSINA Una visione divertente quella del colore porpora che si unisce il rubino: Ancora meglio il naso, fresco, nitido e tranquillo, di mineralità accennata, bocca succosa, tannino centrato, ben diffuso, per un finale appetitoso e caldo 93

FAMIGLIA CECCHI VALORE DI FAMIGLIA Sulla parte del colore piace la nota porpora elegante. Ed anche il naso convince nella parte fruttata classica, con la ciliegia ben definita. Cenni minerali solo accennati, meglio la nota chinata. In bocca ha polpa, corpo, non immenso in larghezza austero e fine 88

FAMIGLIA CECCHI VILLA CERNA VILLA ROSA Quel colore bello e definito di un rubino deciso. Naso legato a note minerali fini, roccia ribes ciliegia. La parte gustativa è regolare, lieve, sapida gustosa, tannini fini, ben distribuiti nota acida succosa e ampia. Finale in bellissima progressione 92

FAMIGLIA NUNZI CONTI VIGNA ELISA Un bel colore porpora diffuso, ben definito che fa da apertura ad un bouquet aromatico di frutti maturi come ciliegie sotto spirito, unite a note fresche e fruttate. La parte gustativa è ben definita: corpo medio, succoso e caldo, fresca nota acidula e finale composto 89

FATTORIA DELL'AIOLA CANCELLO ROSSO Il porpora è luminoso ma è la parte olfattiva che ha note intriganti: il cuoio si unisce al tabacco il ribes si trova con la liquirizia, poi la bocca ha piacevole equilibrio. Pulito, succoso, tannino fine e delicato, semplice, Finale non immenso e corretto 86

FATTORIA DI VALIANO 6.38 Concentrato e deciso il colore porpora. Ci sono cenni speziati solo lievi, quindi è il frutto che prevale, nelle note di ciliegia e susina. Intrigante e gustoso l'attacco in bocca tannini finissimi e sottili. Bocca ampia, delicata e piena, con un finale succoso e caldo 91

FATTORIA LE FONTI FAMIGLIA IMBERTI POGGINO sulla parte visiva prevale il rubino luminoso. E' un bagaglio aromatico ancorato ad elementi classici, come frutti rossi composti anche cenni di vaniglia, quindi speziatura di cannella. Bocca suadente, complice morbida, senza grip esaltanti ma godibile 87

FATTORIA MONTECCHIO PASQUINO Bella la visione porpora. Note di grande eleganza al naso, vaniglia, canfora, frutti di bosco, quindi lampone. Un po' banale l'attacco in bocca corretto, suadente, morbido ed elegante. La parte finale è larga e cremosa 88

FELSINA COLONIA Porpora netto alla vista, Inizialmente timido al naso, molto pulito e semplice ma poi il frutto si mostra nitido, la roccia e viva il corpo è bilanciato caldo ben distribuito. Tannini finissimi, succosità evidente piena larghezza senza volume tremendo per un finale godurioso 94

FONTODI VIGNA DEL SORBO Rubino con riflessi porpora. Ma è il naso che fa parlare: sono le note fresche di felce, unite alla parte di eucalipto. Poi il frutto maturo senza esagerare. Corpo bilanciato, solido ricco, tannini finissimi, bocca elegante e sapida, finale complesso e vivo 93

IL MOLINO DI GRACE IL MARGONE Se la parte visiva risponde a quella olfattiva un collegamento c'è: frutto freschissimo, di bosco, note eleganti di cenni fruttati e quindi cenere poi minerali. La bocca ha solidità e completezza, ricca e serena, elegante e piena. Il finale è in crescendo 90

LA SALA IL TORRIANO Un porpora bilanciato che fa da apripista a toni erbacei lievi. La bocca ha gusto succosità vena acida bilanciata, per tannini di buon peso, eleganti fusi alla componente alcolica, Il finale è rilassato piacevole, non immenso ma di buona levigatura 89

LAMOLE DI LAMOLE VIGNETO DI CAMPOLUNGO Porpora, elegante e preciso alla vista. Note fruttate didattiche come ciliegia, ribes, lampone, quindi note minerali e appena terrose. La bocca esprime freschezza, solidità non eccessiva, sapore, vena acida invitante, gustoso ed appetitoso per un bel finale lunghissimo 93

LANCIOLA LE MASSE DI GREVE Pulito il colore rubino con riflessi porpora. La nota olfattiva



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

ha belle espressioni di frutto come ciliegia e mirtillo, oltre alla mela. Al gusto, è sostenuto, coerente, sapido, godibile e lungo con tannini ben distribuiti; Il finale lo trova suadente e dinamico 90

LE FILIGARE LORENZO Porpora elegante e preciso. Note fresche, di frutto maturo, come susina ciliegia e mora. La bocca è calma, ben articolata, tannini setosi, manca un po' di grip finale ma piacevole nell'espressione dolce e prolungata del gusto 88

LE FONTI PANZANO La bella luminosità è la prima espressione di un colore rubino. Composto e corretto il naso, molto timido, piccolo, con note fruttate e piacevoli. Bocca lineare corretta, piacevole un po' didattica per un finale piacevole e di giusta persistenza 87

LE MICCINE Porpora elegante alla vista. Le note olfattive sono decisamente legate ai frutti di bosco, la macchia mediterranea, il mirto. Bella la beva succosa, molto vivace, fresca con una certa invadenza ma composta. Finale lungo e potente 91

MARCHESI ANTINORI BADIA A PASSIGNANO La parte visiva è bella ed elegante poi il bouquet aromatico si mostra composito e vario: ribes, mirtillo, note speziate, di buona fattura succosa e caldo Bocca delicata, ampia, cremosa, succosa e corretta, solo mancante di nerbo e vivacità 89

MAURIZIO BROGIONI SAN ROCCO Bel colore fruttato deciso. Note di frutto maturo preciso, more mirtillo e prugne. Bella nota gustativa intensa, vivace, un po' scontata, senza nerbo acido. Finale prolungato 87

POGGIO TORSELLI Ottimo l'impatto visivo con un colore vivo e invitante. Note fruttate bilanciate, gradevoli, di lamponi e ribes, poi note di mentuccia e freschi cenni balsamici. In bocca piacevole la parte gustativa, ampia e cremosa, tannini fini e ben distribuiti 90

PRINCIPE CORSINI VILLA LE CORTI DON TOMMASO Il rubino mescolato al porpora denota ottima gioventù poi note appena speziate sulla parte olfattiva che nobilitano una ciliegia piena e decisa. La bocca si dimostra di giusto equilibrio, di potenza misurata ed un finale saporito in progressione gustativa giusta. 89

PRINCIPE CORSINI VILLA LE CORTI ZAC Bello il rubino deciso e poi quasi vinoso per i suoi accenni di prugna e ciliegia giovani. Fresco nella parte mentolata ma anche in bocca, per nerbo acido vivo, invitante, di bel peso, per un finale succoso e libero come espressione finale. 90

RENZO MARINAI Il rubino è quasi fané come stile antico, quindi le note fresche di ribes e mirtillo si accompagnano ad una ciliegia matura. Le spezie sono da vin brulé, il corpo è sodo, appena affaticato da tannini precisi e lunghi, per un gusto piacevole ma breve 87

RICASOLI COLLEDILA' Vista intrigante, con un porpora luminoso. Naso vinoso, molto vivace, terroso e sottobosco, note di felce, quindi eucalipto e susina. Fresco e gustoso, intrigante, sapido, vivace e lungo in una progressione dal bel grip 91

RICASOLI RONCICONE La parte rubina è vivace e bella nel colore limpido. Fresco, minerale, note di frutti rossi di bosco, poi bella polposità, invitante, fresca corpo dinamico e serio. Finale puito, netto, dalla bella progressione invitante ed appetitoso. 89

RICASOLI CENIPRIMO La parte rubina prevale alla vista poi il naso si esprime su sensazioni vinose e di frutti decisamente maturi. Corpo docile e rilassato, buona polpa, tannini fini, corretto e sicuro, per un finale che tira fuori una notevole sapidità 88

ROCCA DELLE MACIE SERGIO ZINGARELLI Ottimo l'impatto con un porpora acceso. E il naso soddisfatto dalle note floreali di geranio, appena iniziali, quindi cenni di frutti di bosco. Soffice l'ingresso in bocca, largo sottile pieno deciso. Finala ammaliante, di lunga e piena succosità 92

ROCCA DI CASTAGNOLI STIELLE Porpora di buona luminosità alla vista. E' il naso che conquista con note fruttate, eleganti e piene, godibili. La bocca ha peso ma non immenso, di tannicità equilibrata, sapida e ben amalgamata alla componente acida per un finale in progressione ideale 91

RUFFINO ROMITORIO DI SANTEDAME Bel rubino invitante quindi ricordi di cassapanca e salotto buono, scatola di tabacco e prugne vere, insieme alla parte speziata di ginepro e quindi noci.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

Buona la bocca, succosa e valida . per un finale valido e credibile 90

SAN LEONINO SALIVOLPE Rubino e luminoso. Molto intenso il naso vinoso, frutti neri, quindi erbe aromatiche ed officinali. In bocca ha gusto e struttura, appena veloce nella persistenza, sodo ed efficace. 88

SANTO STEFANO Porpora al colore Bel vinoso elegante e pieno al naso, frutti neri, semplice nella sua versatilità. Bocca gustosa, media di buon spessore. Finale non eccessivamente lungo, equilibrato e corretto ma senza retrogusto particolare 87

SAVIGNOLA PAOLINA 360° Il colore rubino intenso regala sensazioni gustative di sottobosco come foglie morte terra fresca quindi castagne e poi frutti maturi, prugna in primis. La bocca è calda, morbida, torrefatta, invitante, un po' pesante sul finale appena costretto 86

SCHEGGIOLLA Il porpora colpisce alla vista poi le note vegetali intrigano il naso con floreale di geranio, peperone verde quindi frutto come mela e ciliegia. In bocca si dimostra largo ma antico, retrogusto che ricorda funghi secchi, la bocca vitale ma affaticata sul finale 85

TENUTA DI LILLIANO La parte visiva dona note rubine, poi il bouquet si compone di tabacco e cuoio iniziali, poi i frutti sono ben assortiti, anche mandorle e castagne. Bocca sapida ben strutturata, tannini decisi, succosi. Finale lungo e complesso 90

TERRA DI SETA ASSAI Ottima la vista con un porpora deciso. Ciliegia, lampone e mirtillo in bella successione, quindi freschi cenni speziati di cannella e poi menta. In bocca è fresco, vivace, intenso, largo con un finale di buona e saporita vitalità 92

TOLAINI VIGNA DI MONTEBELLO SETTE Bello il colore porpora luminoso e vivo. Bouquet aromatico composito, composto d anote fruttate piacevoli, dove la spezia si unisce alle note di erbe aromatiche. Sapida, composta goduriosa e godibile la parte gustativa, per un finale appropriato 93

TRIACCA LA MADONNINA Porpora di bella luminosità. Naso molto balsamico e mentolato, fresco, vivace, frutti neri. In bocca ha corpo, tannini fusi, appena fermo, freschezza regolare, sapidità nella norma. Bello e gradevole. Finale solo un po' stancante 88

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI Rubino vivace. Note di frutto ben definito, mirtillo e ribes, quindi vena balsamica e poi cenni mentolati. Terra. Bocca soda tannini rilevabili ma non eccessivi, sapidità ben definita, freschezza diffusa. Caldo, armonico, succoso Finale medio 89

VECCHIE TERRE DI MONTEFILI VIGNA VECCHIA Bello il colore deciso Al naso la parte fruttata prevale nelle note di prugna, quindi freschezza minerale, note di cassapanca e cuoio. Corpo solido, carnoso, forse appena deciso. Il finale è di buon peso, sufficiente e prolungato 91

VIGNAMAGGIO MONNA LISA Rubino di bella luminosità. Naso fresco e deciso, elegante. Frutti di bosco, cannella, chiodi di garofano, bella speziatura, anche note torrefatte. Caldo, suadente ricco, morbido. Finale lungo 90

VITICCIO PRUNAIO Porpora di bella eleganza. La prate olfattiva è colpita da note fruttate regolari, di ciliegia e ribes, quindi lampone. In bocca è cado, sodo, succoso, di corpo. Finale lungo e complesso 89



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI



GRAN SELEZIONE 2015

ANTICA FATTORIA MACHIAVELLI VIGNA DI FONTALLE Piacevole alla vista con le note porpora evidenti. Buono l'impatto olfattivo, ciliegia nitida con impressione croccante quindi bocca distesa, tannini ben distribuiti, freschezza bilanciata, con un finale saporito e gradevole. 90

BORGO SALCETINO I SALCI Limpido nel suo colore porpora. Profumi antichi, di cassapanca e scatola di tabacco quindi ciliegia sotto spirito, qualche cenno speziato. In bocca ha corpo austero, tannino incorporato ma presente, asciutto su un finale magro 87

BORGO SCOPETO Ottima la vista di un rubino limpido e trasparente. Dapprima profumi minerali, poi sottobosco, quindi ciliegia e fragola unite, finale floreale di pot pourri. La bocca è sapida, di buon peso, corpo bilanciato con tannini fini e sottili, dal gusto prolungato 91

CAPANELLE Rosso sangue alla vista che poi si ritrova anche nel naso, con note ematiche rilevanti. Tocco di pomodoro concentrato, quindi ciliegia. A livello gustativo, parte disteso, rilassato, di buona polpa, tannini cremosi, fresca vena acida per un finale reattivo 92

CASTELLI DEL GREVEPESA PANZANO Rubino, luminoso, bella intensità. Regolare nello svolgimento aromatico, con ciliegia e prugna, poche sfumature di erbe aromatiche. Rilassato l'ingresso in bocca, molto verticale, tannini rilevabili, corpo medio per un finale discreto 86

CASTELLINUZZA/ CINUZZI CLAUDIA CASTELLINUZZA Bel colore luminoso, rubino con cenni granati, trasparente. Floreale al naso, viola poi fiori di campo, cenni minerali. Corpo bilanciato in bocca sottile, discreto, tannini fini, elegante, con beva efficace e lunga. Finale di giusto sapore, prolungato. 90

CASTELLO DI GABBIANO CAVALIERE D'ORO BELLEZZA Trasparente alla vista con tonalità rubina con sola unghia granata. Intenso il naso di prugna, poi ciliegia, quindi mora in confettura cenni di salvia e terrosità. Al gusto, buona polpa, quindi tannini succosi e caldi, per un finale saporito e piacevole 91

CASTELLO DI MONSANTO VIGNA IL POGGIO Ottima vista, di un porpora luminoso e sufficientemente concentrato. Bella concentrazione di ciliegia al naso, quindi frutti come lamponi e poi mela. Note minerali accennate, qualche erba aromatica. In bocca impatto succoso, dinamico, vena acida coerente, per un finale succoso e caldo 95

CASTELLO DI RADDA VIGNA IL CORNO Una vista che rivela un rubino alternato al granato. Piacevole il naso, non troppo spinto dove la ciliegia domina il frutto, poi qualche cenno speziato di chiodi di garofano. All'esame gustativo, corpo solido ma non immenso, buon bilanciamento tra tannini ed alcol, finale lungo 90

CASTELLO LA LECCIA BRUCIAGNA Bel colore porpora deciso. Frutti ben definiti al naso, come ciliegia e mora, poi erbe aromatiche: maggiorana, timo e bella succosità in bocca con tannini



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

bilanciati anche se percettibili, freschezza non eccessiva e finale sapido 91

CINCIANO Porpora di bella luminosità. Bagaglio aromatico non articolato, molto frutto concentrato, da lamponi a ribes, quindi cenni solamente accennati di salvia. Bocca compressa, tannini duri, freschezza presente ma non bilanciata 85

COLLE BERETO Rubino, piuttosto limpido. Sangue al naso, quindi frutti composti come ribes, mela e prugna, quindi roccia e pietra viva. Al corpo si mostra solido di buon peso, impatto lineare tannini vivi sempre percepibili ma bilanciato finale di buoni frutti 90

COLOMBAIO DI CENCIO Rubino alla vista, limpido e luminoso. Terziario al naso, con tabacco, cuoio, pelliccia prima di confetture assortite. Al gusto appare bilanciato, gustoso, di buona armonia, tannini forse troppo presenti, ma fresco in acidità 88

CONTE GUICCIARDINI BELVEDERE CAMPOLI IL TABERNACOLO Ottimo impatto alla vista con note rubine ben definite. La parte olfattiva gioca molto su frutti come ciliegia e lamponi e cenni erbacei di maggiorana e timo. In bocca l'attacco è piacevole, manca un po' di slancio, buona vena acida, con un finale lungo 87

I FABBRI Il rubino impera alla vista con una piacevole luminosità. Minerale al naso, poi frutti di bosco quindi china e note speziate. Rilassato l'ingresso in bocca, fresco, vivace, con bel mordente in via progressiva, tannini fini, appetitoso 91

IL PALAGIO DI PANZANO LE BOMBOLE Netto il colore rubino intenso. Poi, al naso spremuta di ciliegia elegante, lamponi e ribes in egual misura. La bocca ha sapore e forza, giusta vitalità, cremoso in buona armonia con i tannini. Finale succoso e caldo 93

LORNANO Rubino, bei riflessi porpora per la vista. Nitido e franco al naso, molto vegetale, non immenso. Bocca succosa e calda, freschezza appena prevalente, tannino un po' marcato, finale che lo trova appena corto 86

MANGIACANE Z DISTRICT Bel colore porpora luminoso. Frutto spavaldo dove la mela si interseca alla ciliegia, senza scordarsi dell'alloro e del mirto. Al gusto ha tensione positiva tannini fini e diffusi, bocca calda e soda, succosa. Finale in crescendo 90

OLIVIERA SANDRO BANDINI Rubino con riflessi granati solo accennati. Sangue in prevalenza al naso, carne cruda, ciliegia e fragola assortite. La bocca ha buon peso, vivo, elegante, non troppo largo, ma bilanciato e vivo. Finale corretto 89

ORMANNI ETICHETTA STORICA Rubino, pulito e vivo. Note minerali al naso, timo, alloro come erbe quindi ciliegia fresca prugna e mora. Al gusto ha buon impatto in bocca sostenuto, serio, tannini ben fusi alla componente alcolica, sapido e duraturo 92

PODERE IL PALAZZINO GROSSO SANESE Bel colore rubino intenso. Concentrato di ciliegia e fragola, bello, invitante, potente quindi minerale e frutti veri. Al gusto ha nerbo, vivacità, struttura bilanciate e calda, con tannini inseriti alla perfezione. Finale saporito lungo e appetitoso 94

QUERCIA AL POGGIO VIGNA LE CATASTE Rubino con evidenti segnali granata. Intenso il naso, con toni di frutti maturi, come ciliegia e ribes. Bocca calda e soda, succosa, finale piacevole ma non troppo prolungato 89

ROCCA DI MONTEGROSSI VIGNETO SAN MARCELLINO Porpora, di bella luminosità. Intenso e vivace al naso, fresco, fragole e sangue, minerale, terroso, erbe aromatiche, invitante. Bocca di buon peso, tannini fini ed eleganti. Finale in piacevole progressione positiva 92

RUFFINO RISERVA DUCALE ORO Rubino con riflessi granati, molto decisi. Naso terziario assoluto, dove la cassapanca si unisce al tabacco, la china al cuoio e solo un finale di prugna sopravvive al fruttato. Lieve l'ingresso in bocca, morbido, tannini fini e delicati, succoso per un finale pulito 90

SAN FABIANO IN CALCINAIA CELLOLE Alla vista è porpora, per poi regalare un naso vegetale di peperone, geranio e fiori di campo. In bocca è caldo, lieve, non troppa polpa però bilanciato, il retrogusto trova elementi chinati e vegetali, il finale è pulito e caldo 87

TENUTA DI NOZZOLE GIOVANNI FOLONARI Porpora alla vista di bella luminosità. Roccia e



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIACECCHI

pietra viva, frutti rossi, minerale, fine e delicato all'olfatto. Bocca sapida, pulita ben articolata, freschezza invitante e piena. Finale succoso, ampio ed articolato 91

TENUTA ORSUMELLA Colore rubino con qualche riflesso porpora. Il naso ha un bouquet intenso dove gli elementi fruttati si presentano sotto spirito, quindi cenni speziati di chiodi di garofano e ginepro Fresco e delicato l'attacco in bocca, discreto e caldo con vena acida appropriata. Il finale è invitante 90

VILLA MONTEPALDI MONTEPALDI Porpora. Naso fine e fruttato, delicato timido, solo frutti di bosco, accenni di erbe aromatiche. In bocca è caldo, di buon corpo, valido succoso, evidente. Finale invitante 90

VILLA S. ANDREA MONTELODOLI Rubino, di bei riflessi porpora. Naso molto semplice, frutto composito come ciliegia e ribes, poi in bocca gusto corretto, tannini equilibrato, semplice, con vena acida non eccessiva, Finale non immenso 85



GRAN SELEZIONE 2013

CASTELLO DI CACCHIANO MILLENNIO 2013 Bel colore porpora deciso. Note minerali molto decise, poi freschezza mentolata quindi frutti di bosco assortiti. AL gusto è fresco, dinamico, teso, di buona polpa, ancora vivo e vegeto, per un bel finale succoso ed ampio 91

FATTORIA DI LAMOLE/PAOLO SOCCI VIGNA GROSPOLI Ottimo il colore rubino intenso e luminoso. Intrigante la parte fruttata dove lampone ribes e ciliegia si combinano con elementi terrosi. La bocca è calda di buon peso, succos, evidente, tannini fini e ben distribuiti per un finale lungo e saporito 92

FATTORIA LE BOCCE Colore porpora acceso, ancora evidente. Il naso ha note di erbe officinali, poi frutti maturi ed ampi, caldi, come ciliegia e lamponi. In bocca buon ingresso, caldo, succoso, lineare, pulito, pieno. Finale in gradevole equilibrio 89

LECCI E BROCCHI CELERARIUM Porpora alla vista. Il naso esprime note fruttate molto evolute, con confettura caldo sostegno di ciliegie sotto spirito, quindi note di erbe secche. AL gusto si mostra rilassato, un po' stanco poco emergente 81

LOSI QUERCIAVALLE LOSI MILLENNIUM Porpora alla vista. Il naso è colpito da sentori di floreali molto intensi, viola poi spezie assortite come vaniglia quindi pepe e poi ginepro. Morbido l'attacco in bocca succoso e caldo, evidente. Finale lungo e di bella polpa 90

VILLA TRASQUA NERENTO Porpora. Naso molto intenso ma cupo ricorda toni animali molto evoluti La bocca e calda corposa di buon peso. Succoso ed evidente tannino fine e sottile. Finale lungo 84

GRAN SELEZIONE 2012

CASA DI MONTE LE CAPITOLLE Porpora, pulito. Il naso si distribuisce tra sangue e note di frutto rosso. Bocca sapida delicata, piena, gustosa, tannino fine, rilassato, morbido, Il finale è gustoso e caldo 89