

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



Food Advertising t



cerca...



Chianti Classico Collection 2019: la Gran Selezione (2016 e 2015) finalmente convince

di Andrea Gori

[Share](#)

14/02/2019 - 11:04 Nessun commento

Finalmente la Gran Selezione non ha più scuse: con due annate come la 2015 e la 2016 in presentazione è tempo di gettare la maschera e far capire se questa denominazione può davvero essere una strada per mostrare il volto intenso e grintoso di un territorio o se è solo un'altra tipologia messa lì per giustificare prezzi più alti al mercato. Se le prime annate potevano mostrare qualche problema di comunicazione e di definizione, anche per via dell'interpretazione dei regolamenti, di scena alla Chianti Collection 2019 c'erano finalmente line-up di tutto rispetto con due annate diverse e per certi versi complementari, la 2015 più materica e abbondante molto adatta alla tipologia, e la 2016 dove finezza ed eleganza erano da perseguire a tutti i costi.

Vediamo come è andata

Chianti classico Gran Selezione 2016

Borgo La Stella: note di radici e humus, garofani e una vena di nespole, note di sottobosco e buona distensione del tannino. **90**

Castello di Ama – San Lorenzo: fragrante frutto rosso con note balsamiche, susine rosse e giugliole con sfumature di tabacco kentucky, tannino setoso, materia dalla freschezza soffice. **93**

Castello di Ama – Vigneto Bellavista: naso concentrato con note di radice di liquirizia e resine, legno di cedro che torna al palato in un tannino denso e fitto che sagoma la materia del frutto. **96**

Post più letti del mese



05 Feb , 2019

[I wine influencer spiegati bene \(e la bolla prossima ventura\)](#)



01 Feb , 2019

[10 vini favolosi che di naturale hanno solo il tappo](#)



08 Feb , 2019

[Divieto di inzuppo](#)



26 Gen , 2019

[Se LeBron James posta il Montepulciano d'Abruzzo 2010 di Emidio Pepe... \(continua tu la frase\)](#)

Castello di Fonterutoli: naso aristocratico di colonia, violette e talco, anice stellato, alloro e composta di ciliegie, sorso avvolgente, tannino saporito e definito, ampia persistenza **95**

Conti Capponi/Villa Calcinaia – Vigna Bastignano: nespole e ciliegie rosse, erbe officinali, sandalo e incenso, sorso contratto e austero, tannino ficcante e corposo. **91**

Conti Capponi/Villa Calcinaia – Vigna La Fornace: fiori di bosco e ribes nero, sottobosco e tabacco umido, tannino fitto ma ordinato, vibrante materia. **92**

Conti Capponi/Villa Calcinaia – Vigna Contessa Luisa: marasca sotto spirito, ginepro e fiori di lavanda, cacao e alloro, sorso disteso, materia intensa nel frutto maturo, tannino saporito e definito. **95**

Fattoria Le Fonti: caldo e intenso con profumi di fiori provenzali, vetiver, sandalo e prugne mature, vibrante nel frutto, sfumature di fava tonka e tannino vellutato sul finale. **93**

Poggio al Sole – Casasilia: nespole e mela rossa, ribes e erbe officinali, spezie orientali e burro di cacao, tannino strutturato, ingresso materico ma ad una sola dimensione. **90**

Querceto di Castellina – Sei: frutta sotto spirito, un palato contratto dal tannino e acidità spiccata ma con una bella materia sotto. **88**

Ricasoli – Castello di Brolio: intenso e ampio, ciliegie confit, susine succose, sfondo di fiori rossi e malva, una sfumatura di scatola di sigari. Sorso acceso di una freschezza vitale, energia di materia e tannino polposo e cesellato, allungo piccante e persistenza nitida. **96**

Rocca delle Macie – Riserva di Fizzano: frutti di bosco scuri, cacao ed elementi balsamici, radice di liquirizia, paprika. Bocca scattante e pepata, tannino saporito e ricco con volume proporzionato sul finale. **94**

Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2015

Antica Fattoria Machiavelli – Vigna di Fontalle: frutto rosso in composta, lampone e amarena Fabbri, bocca succosa con note di spezie dolci, vaniglia, tannino abbastanza strutturato. **91**

Banfi – Fonte alla Selva: arancia sanguinella, mela e cannella, bocca un po' scarna nella materia, ma succosa con freschezza mentolata e tannino misurato **90**

Bibbiano – Vigna del Capannino: intenso di cassis e susine rosse mature, incensi pregiati e legni orientali, bocca corposa e fruttata, buona dinamica e tannino pieno e ben curato. **93**

Bindi Sergardi – Mocenni 89: tabacco e resine, frutti scuri di bosco sotto spirito, bocca un po' contratta nel tannino piuttosto austero. **90**

Borgo Scopeto: mela annurca, anice e sottobosco, bocca piuttosto fresca ma non troppo complessa, tannino definito e quadrato in attesa di arrotarsi un poco. **88**

Borgo Salcetano – Isalci: un po' chiuso e polveroso, frutta un po' ammaccata e bocca surmatura. **86**

Cantalici: frutti rossi e resine, muschio e marasca, bocca piena con note di spezie dolci e tannino deciso. **89**

Cantina Castelvechi – Madonnino della Pieve: inizialmente austero e legnoso, rivela note di lavanda e canfora con cenni di melagrana, bocca polposa e piena, un po' rustica ma saporita anche nel tannino. **91**

Carpinetto: note di frutta cotta e un po' di cenere, buona intensità che al palato si contrae per il tannino ficcante che asciuga un po' la materia. **88**

Casa Emma: erbe selvatiche, nespole e buccia di mela, bocca un po' contratta sulle durezza dell'acidità e sul tannino che accorcia il palato. **87**

Casale dello Sparviero – Paronza: colonia provenzale, lavanda, vetiver e sfumature di



31 Gen , 2019

Il vino di Bruno Vespa è in vendita a Montecitorio ma il Codacons si oppone



05 Feb , 2019

Cronache di un nottambulo in cerca di gloria



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Commenti recenti



Andrea Gori

io mi aspettavo un'annata da saltare proprio, e invece.



Andrea Gori

Istine mi sa che l'ho saltato... o non me



Andrea Gori

ci sta che sia più Arancia Meccanica che Lebowsky...indago!



maggiorana, sorso polposo dalla trama fitta del tannino con un buon allungo nella materia ricca persistente. **92**

Casaloste: note balsamiche su more e ciliegie scure, origano e lavanda, resine e gelsi. Bocca ricca con un tannino strutturato e ficcante, persistenza. **92**

Castello di Bossi: bacche rosse e fiori rossi, susine rosse e garofani, succo di mirtillo, bocca di buona polpa e tannino delicato. **90**

Castello di Gabbiano – Bellezza: opulento, di frutti di bosco e giugliole sotto spirito, bocca dal tannino pronunciato e ricco che sovrasta un po' la polpa che allunga bene. **90**

Castello di Meleto: un po' chiuso e polveroso il naso, erbe officinali e incensi, bocca contratta e tannino asciutto e imponente. **88**

Castello di Querceto – Il Picchio: frutta surmatura, resina e spezie scure, un po' di alcol ma soprattutto tanto tannino ficcante che necessita di tempo in bottiglia. **88+**

Castello di Verrazzano – Sassello: canfora e ciliegie, more di rovo, lieve goudron, bocca ficcante e piena, tannica con buona freschezza. **90**

Castello di Volpaia – Il Puro Vigneto Casanova: visciole e piccantezze, bocca sugosa e piena con dolcezze di liquirizia e finale dal tannino speziato. **91**

Castello Vicchiamaggio – La Prima: frutti di bosco sotto spirito, note di maggiorana e cacao, dolce al palato con un tannino vellutato. **91**

Cinciano: humus e bacche di bosco, un pò di cassis e susina rossa in composta, bocca dal grip tannico misurato e buona acidità. **88**

Colle Bereto: floreale elegante con note di rovo e roseto, tocchi balsamici e piccantezza, finale dal tannino saporito con una buona progressione di materia e freschezza. **95**

Conte Guicciardini/Belvedere Campoli – Il Tabernacolo: sfumature di erbe officinali, canfora, ribes nero e incenso con bocca dal lieve spunto alcolico, buona materia, tannino pimpante. **93**

Famiglia Cecchi/Cecchi – Valore di Famiglia: intensità di more e timo, pienezza di cacao e di liquirizia, ricco al palato, materia con una buona vena di freschezza, tannino setoso. **93**

Famiglia Cecchi/Villa Rosa – Villa Rosa: botanico con rimandi di frutta di bosco, cuoio e humus, grafite e tabacco, materia ricca, tannino corposo e strutturato che scolpisce un vino nervoso, moderno ma radicalissimo. **94**

Famiglia Nunzi Conti – Vigna Elisa: pepato con tocchi boschivi, ciliegie e tamarindo, tannino curato che sostiene il frutto venato di freschezza piccante. **93**

Fattoria della Aiola – Cannello Rosso: note austere di cuoio e tabacchiera, sfumature di frutto rosso, bocca semplice e tannino corretto, un po' scivolato sul finale. **88**

Fattoria di Valiano 6.38: speziato e floreale, note di lavanda e radici di liquirizia, una vena di pino silvestre, bocca tonica, tannino dalla buona progressione, saporito. **94**

Fèlsina – Colonia: ricchezza e opulenza, ampio e ricco, bella materia condotta con grandeur. **95**

Fontodi – Vigna del Sorbo: peperoni abbrustoliti e senape, bergamotto e ribes nero, bella materia e gusto ma un po' sopra le righe. **90**

I Fabbri: sapido e deciso, ottima materia e succulenza, salino e fruttato, lunghissimo. **95**

Il Molino di Grace – Il Margone: ricco cangiante, camemoro e ciliegia, allunga bene e pulisce il palato, spezia e arancio. **95**

Il Poggolino – Le Balze: marasca sotto spirito, susine e the nero, bocca dolce e opulenta con tannino scivolato. **88**

La Madonnina/Triacca: fruttato e con note dolci di uva sultanina, cacao e vene di ginepro, bocca snella con un tannino piuttosto pronunciato. **89**

La Sala il Torriano: floreale, ricco e pepato, grande materia e speziatura, piccantissimo. Saporito di ciliegia e mela rossa, spinge, disseta e appaga. **96**

Lamole di Lamole – Vigneto di Campolungo: ampio e deciso, dolce scuro e speziato mandorle poi cannella e arancio. Bello. **96**

Le Filigare Lorenzo: intensità e piacevolezza, bocca piena e decisa, canditi e pepe, mirto e alloro, finale molto lungo e tanta materia. **92**

Le Fonti/Panzano: note vanigliate e di fava tonka, charms di amarene e bocca un po' scostante nella materia, da risentire.

Le Miccine: fiori delicati di provenza, frutti rossi e agrume, bocca snella con freschezza di erbe aromatiche officinali, tannino piccante e buona chiusura armonica. **92**

Marchesi Antinori – Badia a Passignano: ricchezza esplosiva, pesca melba e canditi di agrumi,



Food Advertising by GourmetAds



- [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](#)

10 Best
le dieci migliori bottiglie per ogni categoria

carrube e spezia, tanta piacevolezza ma bocca con decisa speziatura e freschezza complessiva.

94

Oliviera – Sandro Bandini: note di sottobosco, qualche sfumatura di spezia dolce e mandarancio, bocca un po' scarna e tannino ordinato. **89**

Principe Corsini/Villa Le Corti – Don Tommaso: note oscure di cassis e tapenade di olive, di the nero e liquirizia, cuoio e resine. Bocca piena e ricca con un finale dal tannino pronunciato. **93**

Renzo Marini: fresco, piccante e mentolato con una nota di amarene e susine croccanti, bocca polposa dal tannino affusolato, snella e fresca. **94**

Rignana – Villa di Rignana: liquirizia e bacche rosse, una vena floreale di pout pourri, bocca semplice e tannino delicato. **88**

Rocca delle Macie – Sergio Zingarelli: sicuro, deciso, asciutto e floreale con grande passo al palato. Succulenza di amarene, cacao e arancio, vino luminoso. **95**

Rocca di Castagnoli – Stielle: cipria e vetiver, scorze di arancia sotto spirito, bocca con spiccata acidità e tannino un po' ruvido. **89**

Ruffino – Romitorio: piccante e speziato, note balsamiche e di resine con un tocco marino, bocca saporita e piacevolmente affusolata, lo slancio del tannino non pesante sulla materia ricca dà persistenza. **94**

Ruffino – Riserva Ducale Oro: opulento nel frutto con note di liquirizia e humus, tabacco e cacao, bocca intensa e tannino a trama piena e densa, con un grip di cioccolato fondente sul finale. **93**

San Fabiano Calcinaia – Cellole: balsamico, con more di rovo e composta di susine, bocca ricca ma tesa, tannino fitto ma maturo con sostegno al sorso e alla materia fruttata piena. **91**

San Felice – Il Grigio: marasca e amarena matura, ricco e fruttato con sfumature di vaniglia, bocca morbida e dolce anche nel tannino, soffice e vellutato, con una materia polposa ma nitida. **95**

San Leonino – Salivolpe: more e ribes nero, resine e humus, timo e salvia, bocca ricca con opulenza di struttura e tannino dal grip intenso ma preciso, buona persistenza. **92**

Tenuta di Arceno – Strada al Sasso: attacco un po' alcolico con giugliole sotto spirito e liquirizia, bocca piena e materica con tannino ficcante. **89**

Tenuta di Lilliano: ciliegie mature e confettura di marasche, vena tonica di melagrana e nota balsamica, bocca succosa e tannino saporito, piccantezza sul finale dinamico. **93**

Tenuta di Nozzole – Giovanni Folonari: amarene e susine rosse, tabacco biondo e violette in colonia, ricco di frutto al palato con buone trame tra freschezza balsamica e grip tannico, sapido. **93**

Terra di Seta – Assai: frutta rossa in confettura, arancia rossa disidratata, spezie dolci, bocca fitta e tannino con una trama dall'incedere ritmato e strutturato. **90**

Tolaini – Vigna Montebello 7: susine, ciliegie mature, more e lamponi e note di resine di cipresso e garofano, cacao amaro, bocca lievemente contratta sul tannino pieno e fitto. **91**

Vallepiciola: floreale tra lavanda e robinia, sfumature speziate e di granatina, bocca succosa, fruttata ma fresca e dalle tonalità di mentuccia, tannino integrato delicato e molto fine, gradevole finale saporito. **92**

Vecchie Terre di Montefili – Vigna Vecchia: frutti rossi di bosco sotto spirito, verbena officinale e pepe rosa, bocca fresca con acidità spiccata, un po' scivolata sulla materia, tannino sapido. **90**

Vignamaggio – Monna Lisa: grazioso, dolce bocca decisa e ricca con tocchi speziati molto fini, lunghezza, sottile e aggraziato. **94**

Villa a Sesta – Sorleone: spunto un po' alcolico con note di cuoio e incenso, incalza una vena floreale provenzale. Bocca con il tannino in evidenza sulla materia, buona freschezza. **91**

Villa Mangiacane – District Z: cacao e diospero, tannino su un corpo un po' diluito. **88**

Villa S. Andrea – Montelodoli: frutto dolce tra amarene Fabbri e vena di origano, bocca con un tannino concentrato e fitto su una materia con un tocco pepato. **88**

Chianti Classico Gran Selezione 2014

Castello di Monsanto Il Poggio: naso intrigante fine e delicato, tra noce di cola, pepe, lamponi in confettura, bergamotto e fragole. Bocca di polpa e gessosità, sottile ma di una forza trascinante che seduce sorso dopo sorso. **95**

Rocca di Montegrossi San Marcellino: more di gelso, ferro, pepe, arancio, bocca tumultuosa, ricchissima e ammaliante. **96**



[2016 annata 2015 anteprime toscane 2019 chianti classico gran selezione tuscan wine vino toscana](#)



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”.

Post Correlati

- [Chianti Classico Collection 2019: l'annata 2017 è migliore delle attese](#)
- [I wine influencer spiegati bene \(e la bolla prossima ventura\)](#)
- [Il vino di Bruno Vespa è in vendita a Montecitorio ma il Codacons si oppone](#)

Nessun Commento

Commenta

Sii gentile, che ci piaci così. La tua mail non verrà pubblicata, fidati. Nei campi segnati con l'asterisco, però, qualcosa ce la devi scrivere. Grazie.

Voglio ricevere una notifica via e-mail quando verranno pubblicati nuovi commenti

Editore: Antonio Tomacelli.
Senior Editor: Fiorenzo Sartore, Alessandro Morichetti.

Editor: Andrea Gori, Jacopo Cossater, Leonardo Romanelli, Pietro Stara, Emanuele Giannone, Giovanni Corazzol, Sara Boriosi, Thomas Pennazzi, Massimo Maria Andreucci, Gianluca Rossetti, Graziano Nani, Salvatore Agusta, Andrea Troiani, Giorgio Michieletto, Samantha Vitaletti, Alberto Muscolino, Tommaso Ciuffoletti, Lisa Foletti, Alessandra Corda.

Contributi: Fabrizio Pagliardi, Elena Di Luigi, Vittorio Manganelli, Federico Ferrero, Francesco Oddenino, Maurizio Gily, Adriano Aiello.

[Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#) - Supporto tecnico: [Consolidati](#) - © Intravino 2016