

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Vernaccia di San Gimignano 2

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

a cura di Claudio Corrieri

CASA LUCII – Vigna Cellori 2015

ordinato e ben fatto, semplice e lineare nello sviluppo – di medio carattere ma calibrato e piacevole **84-85**

MASSIMO DALDIN – 2016

buona maturità di frutto, slanciato e reattivo – promettente – campione da vasca non ancora giudicabile in pieno

MASSIMO DALDIN – Vigna Fiore 2015

ricco, carnoso, flessuoso e ben modulato con ritorni agrumati nel finale **85-86**

PALAGETTO – Vent’anni 2015

profumi floreali e fruttati, sapore gradevole, di media intensità con un ritorno leggermente dolce nel finale **83-84**

PANIZZI – Vigna Santa Margherita 2015

buon rigore formale, senza sbavature negli aromi – sapore lineare ed equilibrato, con finale con connotati più dolci che sapidi **86-87**

PODERE CANNETA – La Luna e le Torri 2015

note leggermente evolute di agrumi e fiori macerati al naso – palato di medio vigore e chiusura dall’impronta sapida **82-83**

SIGNANO – Poggiarelli 2016

sentori di pere, grano saraceno, mele e agrumi – ancora in fase embrionale mostra interessanti accenti sapidi e acidità spiccata – più caratteriale che tecnico, promettente **85-86**

GUICCIARDINI STROZZI – Cusona 1933 2015

agrumato e tipicamente affumicato al naso – palato ampio, lineare ma un po’ lento nell’incedere **84-85**

CLAUDIO CORRIERI

febbraio 24th, 2017 | Category: [Vini Bianchi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Vernaccia di San Gimignano 1

a cura di Claudio Corrieri

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

ALESSANDRO TOFANARI – Ciprea 2015

aromi nitidi, bocca tesa e sapida, frutto ben definito e carattere in linea con la tipologia **87-89**

CASA ALLE VACCHE – I Macchioni 2016

naso esotico con note di ananas, frutta tropicale, pesca bianca – materia integra, matura con piacevoli contrappunti acidi, fragrante e ben fatta **84-85**

CASALE FALCHINI – Ab Vinea Doni 2015

buone fragranze fruttate, centro bocca di spessore, finale dai toni citrici e floreali che recupera equilibrio e distensione **85-86**

CESANI – Clamys 2015

piena maturità di frutto – aromi di stampo esotico-tropicale, centro bocca polposo e ricco – finale salino di media spinta **87-88**

FATTORIA SAN DONATO – Angelica 2015

bel colore brillante dai riflessi dorati, profumi di pannocchie di grano, pere, mele mature – palato sapido, rinfrescante, succoso nel finale **88-89**

FONTALEONI – Casanuova 2015

aromi lenti ad aprirsi su note delicate di iris, ginestra, frutta bianca – sapore croccante e ben equilibrato, finale fresco, espansivo, intenso **90-91**

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA – Selvabianca 2016

campione di vasca, ha nella presa sul palato il suo punto di forza – è avvolgente, tonico, con una quota di acidità in più rispetto all’annata 2015 **87-88**

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA – Campo della Pieve 2015

intenso, saporito, reattivo, profondo, ricco di contrappunti e contrasti acidi e sapidi che ne rilanciano ritmicamente il sapore **92-93**

IL PALAGIONE – Hydra 2016

aromi freschi ma non verdi, attacco di bocca convincente e deciso, buona dinamica e allungo finale con ritorni floreali e balsamici **88-89**

CLAUDIO CORRIERI

febbraio 23rd, 2017 | Category: [Vini Bianchi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Le solite annate

Al centro della discussione dell'ormai storica manifestazione del Benvenuto Brunello si pone ogni anno il valore del millesimo in uscita sul mercato. Stavolta era il turno del 2012 sul quale, come sempre, si sono sprecati fiumi di commenti, alcuni dei quali velatamente critici, altri apertamente trionfalistici. Di quest'ultimi non c'è, in verità, da meravigliarsi visto che ormai oggi una bella fetta di coloro che scrivono di vino, sia sulla carta sia sulla rete, punta più sui titoli a effetto che sugli approfondimenti tematici.

Da parte mia credo sia opportuno ricordare i tratti salienti e caratterizzanti, in gran parte della Toscana, di due millesimi vicini e simili come 2011 e 2012, prima di entrare nel dettaglio degli assaggi effettuati.

2011: fino a ferragosto è stata un'annata equilibratissima nel rapporto calore/freschezza (luminosità/piovosità), poi le temperature si sono impennate brutalmente e per un paio di settimane abbondanti sono salite intorno ai 40 gradi; la parte finale della stagione – settembre, ottobre – è tornata a essere di nuovo bilanciata. Le conseguenze sono state immaginabili: i vitigni precoci (vedi merlot), le aree più esposte al calore, i vigneti con una gestione della chioma poco protettiva hanno subito una cottura degli acini, con effetti “marmellata” e pre-ossidazioni nei vini. Al contrario, nelle situazioni (altitudine, esposizione, tipo di vitigno coltivato...) più fresche e tardive (piuttosto rare per la verità) si è verificata solo un'accelerazione della maturazione, con i presupposti per raggiungere un'ottima e convergente maturità sia zuccherina che fenolica.

2012: è stata un'annata calda che non ha però raggiunto i picchi di temperature della 2011. Il punto critico va individuato nella scarsa piovosità delle stagioni invernali e primaverili e, soprattutto, della totale assenza di pioggia nei mesi di luglio e agosto. In questo caso sono entrate relativamente in gioco la precocità dei vitigni o l'altitudine dei vigneti, ma sono state la freschezza e la giacitura dei terreni a determinare una corretta ed equilibrata maturazione, fisiologica e fenolica, delle uve. Molti vini del 2012 in tutta la regione presentano eccessi alcolici e zuccherini, con tannini che, al contrario, hanno sofferto le condizioni di aridità e non hanno conseguentemente raggiunto la maturità auspicata. Non c'è quindi da stupirsi se quest'annata presenti, anche a Montalcino, vini dalla struttura assai ricca, con gradi alcolici imponenti, ma non proprio finissima: nessun senso di cottura, come nel 2011, ma i tannini verdi e crudi sono una caratteristica ricorrente e il vero punto debole di molti (certamente non tutti) Brunello 2012.

Poi, come diceva qualcuno, tutto è relativo e per gli appassionati del Brunello potrà essere consolante sapere che i migliori vini del 2012 in Toscana sono concentrati in larga parte proprio a Montalcino.

Restando sul piano delle previsioni, credo che di più e di meglio ci sarà da attendersi dai vini ancora in affinamento, a partire dalla prossima, potenzialmente assai pregevole, annata 2013.

febbraio 22nd, 2017 | Category: [Opinioni](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Chianti Classico 5

a cura di CLAUDIO CORRIERI

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2014

MONTE BERNARDI

profumi nitidi di frutti rossi – sapore ampio, pieno, corredato da una fresca e spigliata corrente acida, con finale elegante, espansivo, dai tannini ben fusi **92**

POGGERINO – Bugialla

piacevole nei profumi dal fondo mentolato – dolcezza del frutto resa intrigante e saporita dalla fresca acidità – finale di buona energia e coerenza **89**

POMONA – Bandini Villa Pomona,

naso segnato da note singolari e caratteriali di ferro e china – gusto sapido, flessuoso, condotto da un'acidità rinfrescante **87**

PRINCIPE CORSINI – Cortevecchia

naso ben modulato fra legni dolci e frutta matura, di stile moderno ma morbido e ben equilibrato **86**

VAL DELLE CORTI

profumi tenui, in via di formazione, tra rose, spezie e tabacco biondo – aggraziato nell'attacco di bocca, il tatto è delicato ma l'acidità è graffiante – finale di media reattività dalla mineralità diffusa **89**

VILLA CALCINAIA

frutta scura, ribes e tratti floreali nei profumi – centro bocca di spessore con tannini in risalto anche nel finale – non proprio fine ma robusto **88**

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE 2014

BIBBIANO – Montomello

equilibrato e saporito, il frutto è ancora tonico ma il finale è segnato dall'imaturità dell'annata e dei tannini **86**

CASTELLO DI AMA – San Lorenzo

bel colore, misurato negli aromi, fra spezie e frutti rossi – delicato, ben profilato, acidità infiltrante e centro bocca che non manca di spessore – il finale non si espande ma chiude pulito e coerente – ottima interpretazione dell'annata **90**

ROCCA DELLE MACIE – Riserva di Fizzano

sentori terrosi in evidenza su base fruttata – tonico ma un po' statico nello sviluppo con finale boisé di media reattività **85**

VILLA CALCINAIA – Vigna Bastignano

buona integrità del frutto, aspetti affumicati e minerali – centro bocca mediamente tannico e finale slanciato, innervato dalla vena acida e sapida **90**

VILLA CALCINAIA – Vigna la Fornace

aromi di carattere fruttato (fragole e amarene) e speziato – di buona polpa, rinfrescato da un’acidità aggraziata, lungo e reattivo nel finale **91**

CLAUDIO CORRIERI

febbraio 21st, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Chianti Classico 4

CHIANTI CLASSICO RISERVA 2014

a cura di Claudio Corrieri

ANTINORI – Marchese Antinori

pochi profumi, molto tenui, appena accennato il tannino nel finale, dal tono lievemente amaricante, un po’ imbottito dai legni il centro bocca **83**

BIBBIANO

buona complessità aromatica (mammola, giaggiolo, spezie dolci) – attacco semplice ma coerente, dinamico e coordinato, finale con piacevoli ritorni floreali e fruttati **89**

CASA AL VENTO – Foho (campione da botte)

naso molto aperto sul frutto, di stile moderno ben curato – l’attacco di bocca mostra disciplina e scioltezza, non è così verace e naturale nello sviluppo, l’acidità è netta e fin troppo evidente, con finale che non si distende chiudendo rapidamente **85**

CAPARSA – Caparsino

colore molto intenso, naso non precisissimo, cenni di evoluzione con note di terra e tartufo oltre a ciliegia e ribes – in bocca è caratteristico, saporito e invitante alla beva, dotato di una rinfrescante acidità e di un finale di media espansione, con tannini soffici e fusi **86**

CASTAGNOLI – Terrazze

approccio piuttosto incerto nei profumi che si aprono poi su toni più piacevoli di ribes e spezie – centro bocca energico con acidità scalpitante – finale saporito segnato da tannini non del tutto maturi **85**

CASTELLARE DI CASTELLINA

rigido, austero, un po’ verde, con profumi bloccati – in bocca evidenzia una mineralità interessante e un’acidità ben avvertibile nel finale **84**

MONTERINALDI

naso evoluto, con note di terra, sottobosco, foglie macerate – tannini rugosi e verdi, ma interessante carattere territoriale **84**

VICCHIOMAGGIO – Agostino Petri

naso diviso tra la frutta matura e il rovere che marca gli aromi – dolci note speziate e una certa contrattura tannica chiudono il finale **83**

CECCHI – Riserva di Famiglia

colore rubino, aromi floreali semplici ma ben definiti -pochi spigoli con l’alcol in rilievo **84**

VILLA CERNA

colore rubino brillante, aromi fragranti – ingresso calibrato, centro bocca un po’ riempito dal rovere, buona acidità e freschezza nel finale **86**

SAN GIUSTO A RENTENNANO – Le Baroncole (campione da botte)

nitido nei profumi fruttati e floreali alternati a note ferrose e terrose – sapore gustoso, croccante, sapido, complesso e ben caratterizzato nel finale **92**

LE MICCINE

profumi di ribes, spezie e agrumi – tatto delicato ed elegante, finale sciolto e reattivo **90**

CLAUDIO CORRIERI

febbraio 20th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Chianti Classico 3

CHIANTI CLASSICO DOCG 2015

VICCHIOMAGGIO – San Jacopo

fruttato, diretto, semplice ma molto gradevole, dalla beva fragrante **88**

VILLA POMONA – Bandini Villa Pomona

ben articolato, saporito, prevalenza di toni dolci – lento ma continuo nello sviluppo con tannini di buona grana e finale coerente **88**

L'ERTA DI RADDA

colore intenso e deciso, mostra tratti dalla prevalenza dolce ma non manca di contrasto, con un tannino “giovanile” in evidenza nel finale **88**

BORGIO LA STELLA

fruttato, rotondo, di buona presa sul palato, intenso, sapido, piacevole **88**

LE MICCINE

preciso e delicato, ben stilizzato, con finale di convincente purezza anche se non molto lungo **89**

DIEVOLE

bei profumi floreali, è sciolto, carezzevole ma non molle, garbato anche nel rilancio – di corpo medio-leggero ma dall’identità ben definita **89**

CASTELLINUZZA E PIUCA

piccole incertezze olfattive ma sapore slanciato, flessuoso, dinamico, con finale arioso di buona lunghezza **89**

TENUTA DI CAPRAIA

frutto intenso e vivo, ha ritmo ed energia – appena un po’ tannico ma incisivo e di carattere **89**

SAN GIUSTO A RENTENNANO

intenso, non accomodante ma deciso, ha qualche spigolo ma anche grinta e reattività, sapido e di carattere **90**

RIECINE

trasparente nel colore, è aperto, arioso, puro ed elegante – non manca di contrasto anche se prevale la dolcezza delle sensazioni **90**

CASTELLO DI AMA – Ama

molto preciso, già bilanciato, con tannini freschi e diritti – il tatto è elegante, manca un po’ di allungo finale ma non di classe **90**

BADIA A COLTIBUONO

colore in linea con la tipologia, porpora vivo, quasi trasparente – profumi ben definiti, dal carattere floreale e speziato – sapore continuo, sapido, di buon tono e tipicità, fresco in chiusura, già bilanciato **90**

ISOLE E OLENA

morbido e soffice al primo impatto, mantiene equilibrio e tensione, con finale ancora leggermente boisé ma di bella prospettiva **91**

MONTE BERNARDI – Retromarcia

chiaro, espressivo, croccante e denso, di bella dinamica e integrità di frutto **91**

MONTESECONDO

di bello slancio e ariosità, allunga bene, è tonico, elegante, dalla dolcezza ben diffusa senza effetti stucchevoli, lungo nel finale **92**

CASTELLO DI MONSANTO

molto ricco nella dotazione fruttata, è pieno, bilanciato, continuo, reattivo – molto promettente **92**

febbraio 17th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Chianti Classico 2

CHIANTI CLASSICO DOCG 2015

VILLA CERNA – Primocolle

buon impatto, energico, robusto, si avverte l’alcol – di pochi dettagli e medio carattere ma sostanzioso **86**

TOLAINI – Vallenuova

buona dolcezza di fondo, tannini ben calibrati, intenso e pulito, di medio carattere **86**

POGGIO SCALETTE

frutto dolce e maturo, ha slancio apprezzabile con chiusura semplice ma pulita **86**

PODERE CIANFANELLI – Cianfanello

colore molto scuro, in bocca è meno minaccioso del previsto – molto ricco di frutto, note di incenso al naso e una spinta energica sul palato – poco tipico ma ben fatto **86**

FATTORIA DI RUPPIANO ASTORRE NOTI

poco preciso nei profumi, ha una tessitura tannica ben distribuita, appena in eccesso nel finale ma non priva di ariosità **86**

COLLE BERETO

rugoso, qualche tannino a giro per la bocca – è poco sciolto e poco socievole, ma non manca di carattere, ha presa sul palato e una buona acidità in chiusura **86**

BORGIO CASA AL VENTO – Aria

leggero, gradevole, ben fatto, molto garbato, ha buon equilibrio con finale che si spegne rapidamente **86**

VOLPAIA

intenso, energico, di buon succo ed energia, di medio carattere ma giovane e promettente **87**

MONTEROTONDO – Vaggiolata

buon impatto, mostra carattere, con una bella matrice sapida e territoriale, ma il finale si blocca sul tannino – da attendere **87**

FELSINA – Berardenga

ordinato, preciso, integro, di buona polpa e sostanza, manca dello stacco finale ma è ben rappresentativo **87**

I COLLAZZI – I Bastioni

intenso nel colore, di buona polpa, frutto ben maturo – ha tenuta e rilancia il sapore anche se non è un modello di tipicità **87**

CIGLIANO

fresco, floreale, anche elegante al primo impatto – convincente per lo stile classico, è però un po’ stretto nel finale **87**

febbraio 16th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Chianti Classico 1

Ho effettuato questi assaggi (a bottiglia scoperta) nella mattinata di lunedì 13 febbraio. Va considerato che buona parte dei vini provati provengono da campioni in affinamento e, in ogni caso, da imbottigliamenti recenti. Nel complesso sono quindi vini destinati a cambiare forma e assetto già nel corso dei prossimi mesi. Non ho pubblicato gli assaggi dei vini palesemente penalizzati dall’affinamento in corso, recensendo solo le campionature più probanti e in grado di migliorare con il tempo.

CHIANTI CLASSICO DOCG 2015

NUNZI CONTI

agile, snello, rapido nei movimenti, si irrigidisce nel finale chiudendo bruscamente sul tannino del rovere **83**

TERRE DI PERSETO – Albòre

piacevole, diretto, tenero e semplice nel finale **83**

CINCIANO

di colore rubino intenso, appare al momento un po’ sovraestratto e poco rilassato ma ha la struttura per recuperare terreno **83**

BARONE RICASOLI – Brolio

colore rubino sostenuto, ancora molto giovane e tannico, poco snello, stile “moderno” – la chiusura fresca promette però bene **83**

ROCCA DI CASTAGNOLI

preciso ma ancora contratto sul piano tannico, possiede una struttura robusta in grado di svilupparsi compiutamente nei prossimi mesi **84**

CASTELLO DI MELETO – Meleto

semplice, ben fatto, di buona acidità e finale lineare **84**

FIETRI

colore intenso, frutto leggermente surmaturo, un po’ carico ma non sgradevole **84**

CASALE DELLO SPARVIERO

tannini ancora poco disciplinati, finale pulito e gradevole di media persistenza **84**

BRANCAIA

note dolci al naso, ancora un po’ impacciato, tende ad appiccicare ma il finale ha respiro e promette miglioramenti **85**

QUERCETO DI CASTELLINA – L’aura

un po’ carico come stile, frutto maturo e un po’ di rovere – il finale è però di buona freschezza **85**

CA’ DI PESA – Burrone

un po’ scontroso ma di buona verve sapida, non manca di carattere anche se non è precisissimo **85**

ANTINORI – Pèppoli

frutto dolce, di buona maturità, un pizzico di rovere, buona acidità, finale pulito **85**

febbraio 15th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Rossi DOC -Serie 2

DENOMINAZIONE	NOME DEL VINO	ANNATA	AZIENDA	GIUDIZIO	VOTO
Grignolino del Monferrato Casalese DOC	Bricco del Bosco VecchieVigne	2012	ACCORNERO	floreale e speziato al naso, è sciolto, agile, fresco, slanciato, leggermente boisé sul palato – non è la sua migliore annata ma conserva un fondo di complessità interessante	89
Maremma Toscana Merlot DOC	Baffonero	2014	ROCCA DI FRASSINELLO	sentori di frutti neri, inchiostro, cipria – compatto, concentrato, integro nel frutto – monolitico ma ben costruito in considerazione delle difficoltà dell’annata	88
Maremma Toscana Rosso DOC	Poggio Bestiale	2013	FATTORIA DI MAGLIANO	ricco, ampio, pieno, pulito e fresco nel finale, anche se ancora decisamente frenato dall’incidenza del rovere	86
Rosso di Montalcino DOC	Poggio di Sotto	2013	POGGIO DI SOTTO	articolato nei profumi, con sentori di confettura di lamponi, viole, note affumicate – delicatamente e diffusamente dolce sul palato, è ampio, succoso, elegante e fresco nella trama, con tannini morbidi e finale molto lungo	93
Sant’Antimo DOC	Nearco	2013	COL D’ORCIA	rotondo, morbido, ben fatto, di medio carattere e apprezzabile freschezza finale	85
Sant’Antimo Cabernet DOC	Olmaia	2013	COL D’ORCIA	concentrato, balsamico nei profumi, di buona densità e presa sul palato – il rovere è presente ma non soffocante e il finale persistente	88
Sicilia Nero d’Avola DOC	Ananke	2015	Federico CURTAZ	vino goloso, il frutto è integro, senza nessun cenno di surmaturità – in bocca emerge la verve acida del vitigno che contrasta, esaltandola, la dolcezza del frutto – volutamente semplice e semplicemente delizioso	90

febbraio 14th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Rossi IGT - Serie 3

DENOMINAZIONE	NOME DEL VINO	ANNATA	AZIENDA	GIUDIZIO	VOTO
Toscana Rosso IGT	Buriano	2012	ROCCA DI CASTAGNOLI	robusto, energico, con frutto ben maturo e tocchi bois� in evidenza – di media complessit� e personalit�	87
Toscana Rosso IGT	Ferro	2013	I COLLAZZI	denso, pieno, "cioccolato", piuttosto roverizzato -non ha un gran carattere ma � intenso ed equilibrato	86
Toscana Rosso IGT	I Sodi di San Niccol�	2012	CASTELLARE DI CASTELLINA	sottobosco, tabacco dolce, frutti rossi – sviluppo lineare con finale pi� spigoloso – ancora giovane, non disinvolto ma dotato di carattere – da attendere	88
Toscana Rosso IGT	Le Pratola	2012	ROCCA DI CASTAGNOLI	ben disposto, ordinato, preciso, non complesso ma sicuramente piacevole	86
Toscana Rosso IGT	Milleottantatre	2011	USIGLIAN DEL VESCOVO	ottenuto da uve petit verdot, � un rosso dalla struttura robusta, avvolto nelle trame dolci del rovere e supportato dal frutto maturo – il sapore � di buon equilibrio e, in considerazione dell'annata, di sorprendente freschezza, si sviluppa bene in profondit� con chiusura leggermente bois�	89
Toscana Rosso IGT	La Casa di Bricciano	2011	LA CASA DI BRICCIANO	integro nel frutto, ha grinta e carattere con finale non complesso ma persistente	86
Toscana Rosso IGT	Poggio gli Angeli	2015	LA GERLA	languido e trasparente nel colore, ha profumi di stampo floreale – fresco, piacevole, agile ma non smilzo, di bella beva	86

febbraio 13th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

[Older Entries](#) »