
Marzo 2017 - Antepreme toscane, Brunello di Montalcino 2

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, seconda parte

CAPANNA

sapido e reattivo, acidità viva, ancora un filo scorbutico però il carattere davvero non manca – finale più salino che tannico – da attendere **88**

CAPANNE RICCI

fruttato nei profumi, ben eseguito – il finale è fresco anche se un po' "stretto" e semplificato **85**

CAPARZO

di medio carattere ma equilibrato, morbido al tatto, proporzionato, non tradisce il suo stile misurato **86**

CAPRILI

potente, caldo ma non scomposto, morbido, saporito, incisivo – associa un carattere grintoso a un buon equilibrio, con finale in crescendo **91**

CASANUOVA DELLE CERBAIE

l'impatto è positivo, tonico ed energico, ma il finale si ferma rapidamente **83**

CASISANO – TOMMASI

Approccio gradevole, sciolto e immediato – chiude compresso con qualche tratto evoluto in rilievo **84**

CASTELLO DI VELONA

docile, largo, prevalgono toni dolciastri – non spiacevole ma di scarso carattere **81**

CASTIGLION DEL BOSCO

di media personalità ma disegnato con precisione e senso delle proporzioni **85**

CAVA D'ONICE

pulito, integro, tonico – finale coerente, fresco e piacevole **88**

CENTOLANI – Friggiali

personalità e complessità medie, è ben fatto, gradevole, senza sussulti ma anche senza flessioni **85**

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

prevalgono i toni fenolici su quelli fruttati – in qualche tratto si mostra rigido ma trasmette un positivo e promettente senso di naturalezza **85**

CITILLE DI SOPRA

sulla difensiva, emerge timidamente con il respiro giusto ma non trova la progressione **84**

COL D'ORCIA

freschezza e vitalità apprezzabili, lo sviluppo è ordinato ma la chiusura è semplice **85**

COL DI LAMO

il carattere non spicca, si avverte l'alcol nell'insieme di una composizione misurata e gradevole **85**

COLLELCETO

compatto, generoso, di buona densità a centro bocca con tannini ancora un po' rigidi ma apprezzabilmente freschi **86**

COLLEMATTONI

forse esagera con la potenza d'impatto, ma è il suo carattere – un po' monocorde ma spinge con energia e decisione con chiusura sapida – non banale, da attendere **89**

CORDELLA

ancora molto contratto, tannini, acidità e rovere in conflitto, da riprovare più avanti **81**

CORTE DEI VENTI

ricco ma insieme fresco, preciso e ordinato, si muove bene ma nel finale ha esaurito le energie **87**

CORTE PAVONE

non brilla per la finezza dei dettagli ma possiede un frutto succoso, ricco e integro, di bella naturalezza espressiva **88**

CROCE DI MEZZO

docile, pacato, equilibrato, di buona beva e medio temperamento **85**

CUPANO

matturo, intenso, continuo, bilanciato – il senso diffuso di dolcezza è ben contrastato dalla freschezza finale **89**

marzo 6th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - I migliori vini bianchi del mese

Alto Adige Bianco DOC Muri Gries 2014 MURI GRIES

profumi tenui ma nitidi di stampo floreale – è fresco, slanciato, elegante e in progressione continua – bella beva e chiusura coerentemente lunga **90**

Etna Bianco DOC Gamma 2015 Federico CURTAZ

estrema, invitante purezza olfattiva, il carattere è floreale, agrumato, minerale – l'equilibrio tra calore e freschezza è quasi perfetto, in questa fase giovanile prevale di poco, e per fortuna, la terra (sale e acidità) sul sole (alcol e zuccheri), ma si apprezza in particolare la tensione gustativa elastica e flessuosa – il finale è lungo, complesso – un esordio scoppiettante per un vino di grande prospettiva **94**

Falerio Pecorino DOC Onirocep 2015 PANTALEONE

invitante apertura olfattiva su note di agrumi e fiori di campo – sapore intenso, deciso nella presa sul palato, teso, sapido e, nello stesso tempo, fresco, flessuoso, elastico nello sviluppo – un bianco che non tradisce mai **92**

Vernaccia di San Gimignano DOCG Campo della Pieve 2015 IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA

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

Vernaccia di San Gimignano DOCG Casanuova 2015 FONTALEONI

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

Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva La Lastra 2015 LA LASTRA

frutta bianca, grano, cenere, balsami al naso – ricco e vibrante sul palato, esprime con eleganza e misura il carattere più nobile della tipologia **92**

Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva Sanice 2014 CESANI

torba e agrumi al naso, è teso, vivo, leggero ma elegante nella trama, con un tipico tono affumicato nel finale **90**

Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva Vigna ai Sassi 2014 LE CALCINAIE

sciolto, scattante, dinamico, ha verve e capacità di rilancio – finale intenso, di bella nitidezza **90**

marzo 5th, 2017 | Category: [Vini Bianchi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - I migliori vini rossi del mese

Chianti Classico DOCG Castello di Monsanto 2015 CASTELLO DI MONSANTO

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

Chianti Classico DOCG Montesecondo 2015 MONTESECONDO

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

Chianti Classico DOCG Riserva Le Baroncole 2014 SAN GIUSTO A RENTENNANO (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**

Chianti Classico DOCG Riserva Monte Bernardi 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**

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**

Toscana Rosso IGT Cabernet Franc 2013 VIGNAMAGGIO

profumi varietali di pepe e peperone, ma anche di iris e cannella – palato soffice, elegante, con tannini fitti dal tatto cremoso – finale lungo e arioso, di media intensità **92**

Toscana Rosso IGT Mix 36 2013 MARCHESI MAZZEI

ottenuto da un blend (mix) di numerose varietà autoctone, riesce, con l'annata 2013, a centrare l'obiettivo di una definizione stilistica fino ad oggi non del tutto percepita – è

slanciato, arioso, associa la dolce maturità del frutto con la freschezza – il finale è di forte sapidità con l'aggiunta di qualche rilievo boisé **92**

Vino Nobile di Montepulciano DOCG Dei 2013 DEI

concilia felicemente carattere e finezza – il timbro del sangiovese è ben avvertibile, è fresco, sapido, elegante nello sviluppo, deciso nella presa sul palato, lungo nel finale – una prova autorevole **92**

Vino Nobile di Montepulciano DOCG I Quadri 2013 BINDELLA

necessita della giusta ossigenazione per trovare l'assetto giusto ed esprimersi al meglio – è vino elegante e stilizzato, lungo, slanciato, gioca le sue carte migliori nel finale dove evidenzia freschezza, ariosità e complessità **93**

marzo 5th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Marzo 2017 - Antepreme toscane, Brunello di Montalcino 1

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012, prima parte

ARGIANO

ben fatto, equilibrato, preciso, non brilla per carattere ma si avvale di una sapidità gradevole **86**

ARMILLA

arcigno, spigoloso, un po' vuoto a centro bocca anche se più che corretto **82**

BANFI – Castello Banfi

ordinato preciso, ben fatto, scorrevole, piacevole, finale fresco – non complesso ma convincente **87**

BARBI

sulla difensiva, ancora indietro nello sviluppo, poco rilassato e in attesa di assestarsi al meglio – il carattere, tuttavia, non manca **85**

BARICCI

sapido, succoso, intenso, scorrevole senza essere leggero – continuo, fresco ed elegante in un finale scandito dalla dolcezza dei tannini **92**

BELLARIA

pulito aromaticamente, di buona consistenza a centro bocca ma bloccato sul tannino nel finale **82**

BELPOGGIO

di medio carattere ma ben calibrato, lineare, piacevole, di apprezzabile freschezza **86**

BONACCHI

profumi corretti ma in debito di carattere sul palato, corto nel finale **82**

BOTTEGA

di media polpa con tannino disordinato a giro per la bocca ma apprezzabile per la freschezza finale **84**

TENUTA BRUNELLI

piuttosto giovanile al primo impatto, sia nel colore (rosso rubino vivo) sia nei profumi (lamponi e ciliegie) – palato fragrante, diretto, non complesso ma piacevole **86**

TENUTA BUON TEMPO

rigido, severo, di tendenza dolce all'ingresso in bocca ma piuttosto tannico in chiusura **83**

CAMIGLIANO

di buon equilibrio e freschezza, possiede il giusto contrasto anche se non riesce a innescare il cambio di marcia – un Brunello comunque riuscito, di ampia dignità **86**

CAMPOGIOVANNI

impatto convincente, sul frutto, piacevole e saporito – esprime un buon contrasto e un finale nitido ma privo dello stacco adeguato **87**

CANALICCHIO DI SOPRA

pulito, preciso, compatto, roccioso e tonico – non è ancora bilanciato (una quota di tannino deve essere smaltita) ma ha carattere, sapidità, buona lunghezza finale – ottimo **90**

CANTINA DI MONTALCINO

tecnicamente ben fatto, pulito e ordinato ma lo sviluppo sul palato è impacciato da una presenza tannica che al momento appare fuori registro **82**

marzo 3rd, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Marzo 2017 - Antepreme toscane, Nobile di Montepulciano 3

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG RISERVA 2013

BARBANERA – Duca di Saragnano

sciolto ma non altrettanto agile nello sviluppo, ha finale fresco di scarsa complessità ma più che accettabile **82**

CANNETO

l'impatto è fresco ma a centro bocca rallenta la "corsa" per riprendere fiato nel finale – ancora indietro, da attendere **84**

CONTUCCI – campione da botte

impatto dalla tendenza dolce, palato levigato e soffice, forse un po' troppo docile ma di buona beva **86**

GRACCIANO DELLA SETA

stile da sangiovese classico, un po' tenero e ossuto ma coerente **85**

IL CONVENTINO

integro nei profumi, si avverte l'alcol al primo impatto poi si distende in scioltezza, con chiusura piacevolmente sapida **86**

LA BRACCESCA

potente, ricco, concentrato ma poco snello e un po' impacciato nello sviluppo – finale intenso, dal contrasto convincente **86**

LE BERTILLE

morbido, soffice, denso e avvolgente – proporzionato e ben eseguito, leggermente tannico nel finale **87**

PALAZZO VECCHIO – campione da botte

potente e deciso, esuberante nella carica tannica e alcolica, evidenza, al momento, più carattere che finezza ma promette bene **88**

POGGIO ALLA SALA – campione da botte

rovere ancora da smaltire (non è ancora in bottiglia definitiva) ma possiede abbastanza respiro e freschezza acida per trovare l'assetto giusto **85**

FATTORIA DELLA TALOSA

floreale e affumicato nei profumi, è continuo, ben coordinato sul palato, con una chiusura fresca, sapida e persistente **90**

VALDIPIATTA

terra, liquirizia e spezie al naso – un po' rigido e angoloso in bocca ma dotato di ariosità e freschezza promettenti **88**

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

leggermente fruttato, è un po' ruvido, scarno ma non sgraziato **83**

LUNADORO – Quercione

il sangiovese è ben riconoscibile, lo sviluppo è sciolto, carezzevole, fresco all'impatto, poi leggermente frenato dal tannino per riprendere quota e capacità di allungo nell'elegante chiusura **91**

LE BADELLE – Rubeo – campione da botte

ancora approssimativo ma dotato di un'interessante fondo di freschezza – da riprovare a bottiglia definitiva **84**

BINDELLA – Vallocaia

buona polpa e integrità di frutto, ordinato, preciso, bilanciato, di media personalità **87**

ICARIO – Vitaroccia – campione da botte

grintoso e saporito, deve smussare ancora qualche spigolo tannico ma non manca di carattere **85**

marzo 2nd, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Marzo 2017 - Antepreme toscane, Vernaccia di San Gimignano 3

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG

in collaborazione con Claudio Corrieri

CASALE FALCHINI – Riserva Vigna a Solatio 2014

l'impatto è apparentemente ossidativo, rintuzzato da subito da una serie di vibrazioni di sincera "rusticità", con chiusura salina **85**

CESANI – Riserva Sanice 2014

torba e agrumi al naso, è teso, vivo, leggero ma elegante nella trama, con un tipico tono affumicato nel finale **90**

SAN DONATO – Riserva Benedetta 2014

brillante nel colore, caratterizzato da tipici sentori di torba, cenere, fiori di ginestra e tratti fumé – serrato e carnoso sul palato, appena più dolce nel finale – annata piccola affrontata con il giusto piglio **88**

FONTALEONI – Riserva Fontaleoni 2014

dopo un'iniziale riduzione olfattiva si avvertono note fruttate (pere e agrumi) – è ben articolato, piacevolmente teso, leggermente più semplificato nel finale **87**

IL COLOMBAIO DI SANTA CHIARA – Riserva Albereta 2014

balsamico nei profumi, è distinto da una viva acidità e un fondo sapido promettente, unitamente a un tocco di rovere – ancora da attendere anche se l'annata non sembra aver offerto l'adeguato cambio di marcia **88**

IL PALAGIONE – Riserva Ori 2015

frutto ben maturo, con note agrumate e tropicali in evidenza – di buona polpa e vitalità, non manca di acidità ma nel finale tende a prevalere il carattere più dolce e caldo dell'annata **86**

LA LASTRA – Riserva 2015

frutta bianca, grano, cenere, balsami al naso – ricco e vibrante sul palato, esprime con eleganza e misura il carattere più nobile della tipologia **92**

PANIZZI – Riserva 2013

classici sentori affumicati e cenni mentolati al naso – sviluppo controllato e preciso sul palato, con finale fresco, molto sapido e promettente **89**

SAN QUIRICO – Riserva Isabella 2008

colore dorato acceso, note di frutta secca e impatto caldo, ossidativo sul palato – finale sorprendentemente reattivo e di carattere **87**

SIGNANO – Riserva La Ginestra 2015

profumi ancora da assestare ma sapore di convincente tensione con finale quasi tannico e grintoso **85**

LE CALCINAIE – Riserva Vigna ai Sassi 2014

sciolto, scattante, dinamico, ha verve e capacità di rilancio – finale intenso, di bella nitidezza **90**

GUICCIARDINI STROZZI – Riserva 2014

profumi tipici di grano e orzo – carnoso e di buona tessitura sul palato chiude con una piacevole vena sapida **88**

marzo 1st, 2017 | Category: [Vini Bianchi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Anteprime toscane, Nobile di Montepulciano 2

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2014, SECONDA PARTE

LE BADELLE (campione da botte)

sentori curiosi di fragole e lavanda, palato un po' scarno anche se dignitoso **82**

LE BERNE

saporito, succoso, di buona polpa, mostra freschezza, carattere e un finale grintoso, una delle riuscite più convincenti del millesimo **88**

LE BERTILLE

ben calibrato, è agile senza essere scarno, fresco e continuo, ottimamente bilanciato, semplificato nel finale **88**

NOTTOLA (campione da botte)

sentori affumicati e di liquirizia, mostra un frutto di buona integrità e un equilibrio da perfezionare con l'affinamento **84**

POLIZIANO

fiori e spezie nei profumi, palato di buona polpa, è preciso, ordinato, fresco, sapido, in grado di allungare nel finale **88**

TALOSA

consistente ma anche un po' sgraziato, ruvido, deve trovare l'assetto giusto **81**

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO (campione da botte)

qualche tratto vegetale, arioso e non pesante ma decisamente semplice nel finale **81**

METINELLA – Burberosso

apparentemente evoluto, si sviluppa con una certa continuità con finale ancora rigido ma fresco **84**

MONTEMERCURIO – Messaggero (campione da botte)

ancora approssimativo, qualche cenno di evoluzione, nocciole tostate in evidenza – in bocca mostra una buona disposizione con finale aperto di buona lunghezza **85**

TIBERINI – Podere Le Caggiole (campione da botte)

semplice e leggermente vanigliato nei profumi, è però ben disposto, bilanciato e piacevole sul palato **84**

CANTINA DEL GIUSTO – San Claudio II (campione da botte)

leggero, magro, non precisissimo ma di buona beva **81**

TREROSE – Santa Caterina

tratti evoluti, manca di polpa a centro bocca, non si scioglie anche se è ordinato e corretto **82**

PRIORINO – Viola

leggero, magro, quasi ossuto, dalla semplicità dichiarata ma corretto e abbastanza gradevole **82**

febbraio 28th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Antepreme toscane, Nobile di Montepulciano 1

Gli assaggi del Nobile sono sempre i più penalizzati nel corso delle antepreme toscane. Molti dei campioni degustati sono da botte o appena imbottigliati per cui i giudizi sono quanto mai provvisori e indicativi. Gli stessi punteggi, che ho assegnato comunque, sono da prendere con le molle e più di un vino risulterà diverso, e probabilmente migliore, tra qualche mese. Gli assaggi sono stati effettuati a bottiglia coperta, con la consueta collaborazione di Claudio Corrieri.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2014 – prima parte

ANTICO COLLE

buon equilibrio, dolcezza misurata, tannini calibrati, finale pulito e continuo **87**

AVIGNONESI

profumi di ciliegie, ribes, spezie – beva equilibrata, non spigoloso ma un po' scarno, di buona continuità, finale semplice **85**

BARBANERA – Duca di Saragnano

molto, forse troppo intenso nel colore, piuttosto generoso al primo impatto si disunisce nel finale **81**

BINDELLA

fresco, bevibile, scorrevole, un po' magro nel finale ma di chiara leggibilità e definizione **85**

TENUTE DEL CERRO (campione da botte)

morbido, equilibrato, di medio carattere, con tannini docili **85**

CROCE DI FEBO

fruttato, diretto, gradevole, fresco ma un po' magro **85**

DEI

qualche dolcezza di troppo nel primo approccio, di buona densità, semplice nel finale **84**

GODIOLO (campione da botte)

da assestare nei profumi, buona tensione sul palato ma anche un'evidente magrezza **81**

GRACCIANO DELLA SETA

profumi floreali, ben stilizzato, leggero e un po' rigido ma anche fresco, di buona beva e piacevole tensione **87**

ICARIO (campione da botte)

dotato di uno slancio convincente, di buona spinta acida e fondo sapido, deve assorbire i tannini in eccesso ma il carattere non manca **86**

IL CONVENTINO (campione da botte)

impatto floreale, vinoso, un po' semplice ma piacevole e sincero **84**

LA BRACCESCA

lo stile non è del tutto ben definito ma è tonico, energico, spigliato, intenso **86**

febbraio 27th, 2017 | Category: [Vini Rossi](#) | [Leave a comment](#)

Febbraio 2017 - Antepreme 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](#)

[Older Entries](#)