

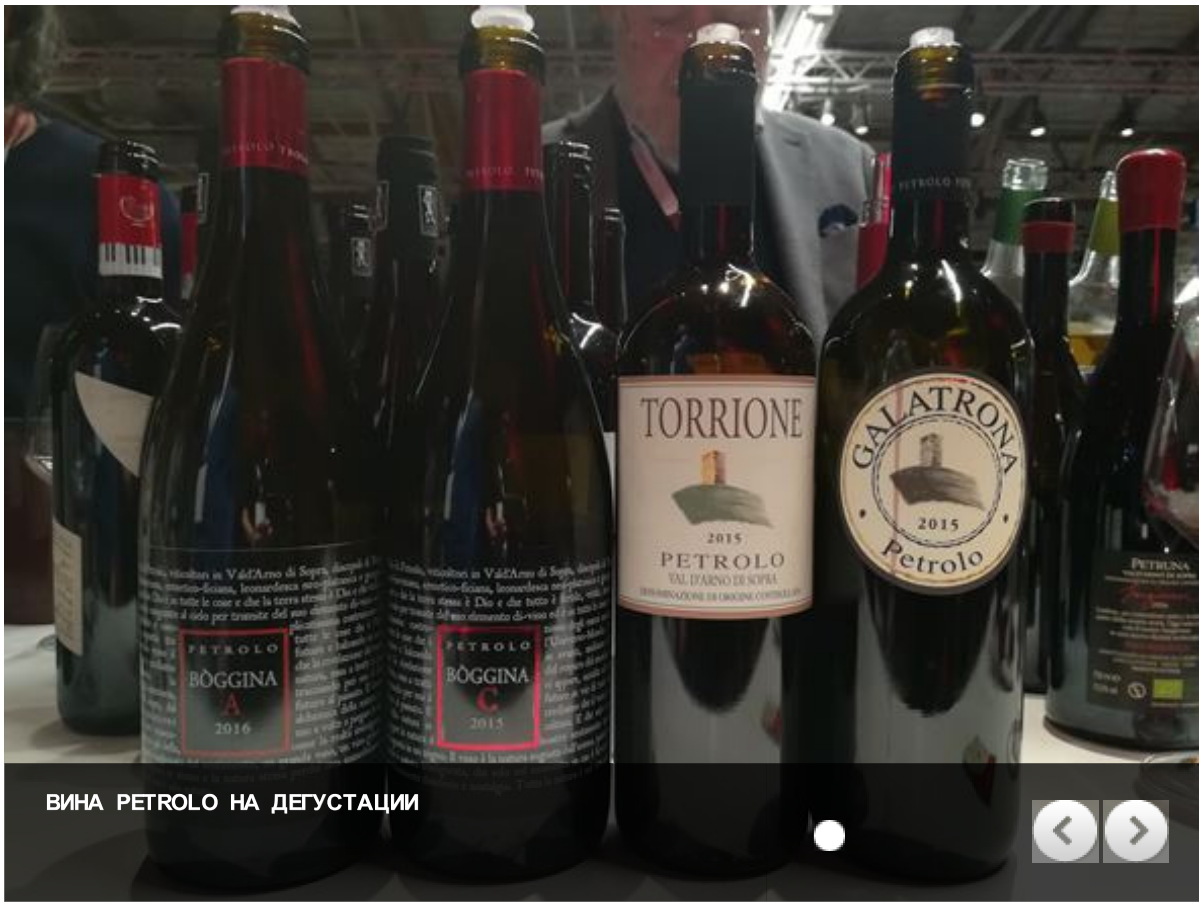


ТОСКАНСКИЕ ВИНА ИЗ ВАЛЬДАРНО

13 Декабря 2018



Текущие релизы от хозяйств II Borro, La Salceta, Migliarina & Montozzi, Petrolo, Podere II Carnasciale, Podere La Madia



Текст: Карина Согоян

Фото: Карина Согоян

Il Borro

Borrigiano 2016

DOC Valdarno di Sopra. Санджовезе, Сира, Мерло. Насыщенный темно-гранатовый цвет. Свежераздавленная вишня и слива переплетается со средиземноморскими травами, присыпана специями и щепоткой кофе. Среднетельное, мягкое во вкусе с упругими танинами и молодой кислотностью. Ягоды доминируют, в финале переходят в землистые тона. Сбалансированное вино с умеренной современностью. 89

Petruna 2016

DOC Val d'Arno di Sopra. 100% Санджовезе, выдержка в амфорах. Средней насыщенности темно-гранатовый цвет. Аккуратные слоистые ароматы демонстрируют кожу, пион, фиалку, вишню, шелковицу, сушеную малину и очень деликатную лакрицу. Во вкусе хорошее объемное и мускулистое тело, чувствуется молодость танинов, которым надо время округлиться. В тонкую ягодную тональность аккуратно вплетены специи. Устойчивое послевкусие и минеральный финал. Породистое вино для развития. 93

ОПРОБОВАНО

Diesel Farm Bianco di Rosso 2006

Шардоне из Венето

**Riofava: Mizzica 2016, S.Basilio 2015,
Spaccaforno 2014, Sciave 2014, Notissimo
2015**

Москато и Неро д'Авола от артизанального хозяйства с юго-востока Сицилии

**Piemaggio: Il Maggio 2007, Le Fioraie
Chianti Classico 2013-2012, Le Fioraie
Chianti Classico Riserva 2012-2010**

Текущие и выдержанные винтажи кьянти классико из Каstellлины

**Dal Forno Romano Valpolicella Superiore
Monte Lodoletta 2007**

Красное сухое из подвяленного винограда

Illuminati Zanna Riserva 2010

Красное вино из Монтепульчано в Абруццо

Все материалы "Опробовано"

**DAL FORNO ROMANO VALPOLICELLA
SUPERIORE MONTE LODOLETTA 2007**



Красное сухое из подвяленного винограда

ЧИТАТЬ

La Salceta

La Nocetta 2015

IGT Toscana Rosso. Санджовезе, Каберне Фран. Насыщенный темно-рубиновый цвет. Насыщенный аромат, в котором собраны подвяленная темная вишня, ежевика, чуть-чуть черной смородины, гвоздика, душистый перец и сигарная коробка. Объемный мощный вкус, уравновешенные молодые танины и кислотность, доминанта темных ягод. Собранное, комплексное вино с хорошим потенциалом. 91

Ruschieto 2014

IGT Toscana. 100% Санджовезе. Насыщенный темно-гранатовый цвет. Плотный, немного зажатый аромат с аэрацией раскрывает черные ягоды, интенсивно присыпанные древесными пряностями и красным деревом. Объемное, тельное с рельефной текстурой во вкусе, нюансы замши со специями, богатые танины. Самобытное характерное вино. 90



Migliarina & Montozzi

Cavasonno 2016

DOC Val d’Arno di Sopra. 40% Санджовезе, 30% Каберне Совиньон, 30% Мерло. Яркий темно-рубиновый цвет. Открытый аромат с доминантой ягод черной смородины, сливы, вишни и граната, немного душистого перца, мяты и цветов пиона. Сочный вкус с легким телом, приятными мягкими танинами и продолжением ягодной тональности. Изящное и приятное вино на каждый день. 88

Castello di Montozzi Sangiovese Riserva 2015

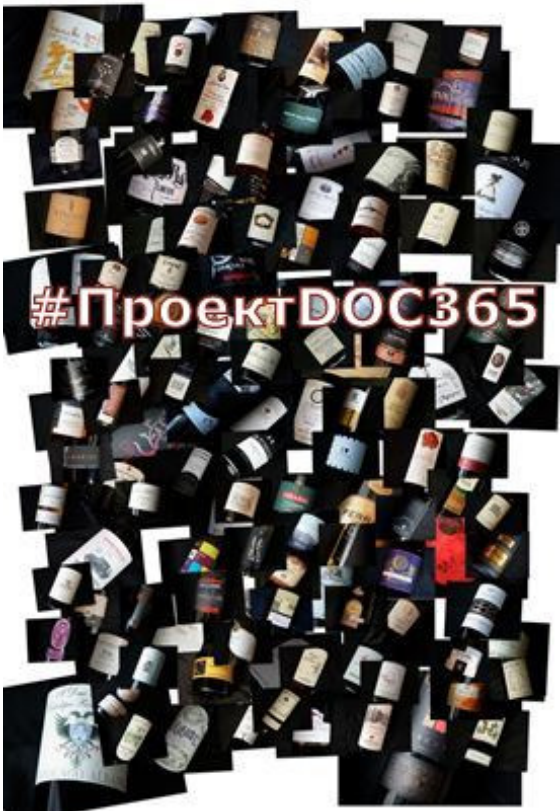
DOC Val d’Arno di Sopra. 100% Санджовезе. Темно-гранатовый цвет. Тонкий аромат раскрывается слоями: кожа, тонкие древесные пряности, средиземноморские травы, сушеная малина, подвяленная вишня и клубника. Деликатная текстура, мягкие вельветовые танины, больше ягод и средняя кислотность. В финале нюансы земли. Вино с характером в классическом стиле, но немного не хватает глубины. 89+



Petrolo

Boggina Anfora 2016

DOC Val d’Arno di Sopra. 100% Санджовезе. Темно-вишневый цвет средней плотности. Первая волна ароматов раскрывает тона сушеных ягод вишни и кизила, пряно-бальзамические и древесные нюансы, переходящие в мох. Тонкая элегантная текстура во вкусе, шелковые танины, оттенки сандала и вишневого дерева. Долгий финал с каменной крошкой. 92



Boggina Classico 2015

DOC Val d'Arno di Sopra. 100% Санджовезе. Насыщенный темно-вишневый цвет. В слегка плотном аромате доминируют пряности, за которыми раскрывается ягодная гамма из вишни, сливы и подвяленной клубники. Сочный открытый ягодный вкус с мягкой танинной текстурой и пряным финалом. 91

Torrione 2015

DOC Val d'Arno di Sopra. 80% Санджовезе, 15% Мерло, 5% Каберне Совиньон. Темно-вишневый цвет средней плотности. Засушенные цветы (роза и пион), красная вишня, кизил и слива, тонкие древесные пряности наполняют благородный аромат. Во вкусе объемное тело, мощные, но гладкие танины, доминируют ягоды, присыпанные специями. Комплексное и долгое. 93

Galatrona 2015

DOC Val d'Arno di Sopra. 100% Мерло. Непроницаемый темно-гранатовый цвет. Мощный аромат с доминантой темной вишни, сливы и смородины, нюансами сигарной коробки и мяты. Полнотелое, рельефное и объемное, упругие молодые благородные танины, доминанта ягод с легкими древесными нюансами. Долгое и устойчивое послевкусие. Благородное, богатое вино для долгого развития. 95

Podere Il Carnasciale

Ottantadue 2016

IGT Toscana Rosso. 100% Санджовезе. Средней интенсивности вишневый цвет с рубиновым оттенком. Тонкий переливчатый аромат с доминантой малины, красной вишни, подвяленной клубники, слегка присыпанных пряными травами и сушеной розой. Струящийся сочный вкус, со средним упругим телом, деликатной шелковой танинностью, доминанта лесной малины, перемешанной с каменной крошкой. Вино легкого элегантного стиля с интересным развитием. 92



Podere La Madia

Colombaia 2015

IGT Toscana. Санджовезе Пианурино. Темно-вишневый цвет. Умеренно яркий аромат с доминантой смеси сочных свежераздавленных ягод вишни, темной малины и ежевики, слегка приправленных пряностями. Среднее тело, мягкие танины, продолжение доминанты сочных ягод. Чистое, комплексное вино. 90

Bagnolo 2015

DOC Val d'Arno di Sopra. 100% Санджовезе. Темно-вишневый цвет. Тонкое в аромате с кожей, табаком, кофе, сушеными ягодами и средиземноморскими травами. Элегантное, тонкое и гладкое во вкусе, с шелковыми танинами и землистым завершением. 90

Bagnolo 2014

IGT Toscana. 100% Санджовезе. Темно-гранатовый цвет с легким намеком на терракоту. Тонкий зрелый букет с кожей, подлеском, табаком, сушеной малиной и сигарной коробкой. Нежная текстура и среднее тело, мягкие танины и долгий финал. 91



Комментарии: 0

Сортировка

Самые старые ↕



Добавьте комментарий...

Плагин комментариев Facebook

Короткая ссылка на новость: <http://www.spaziovino.com/~sGMnT>

КОПИРАЙТ

» [Условия использования](#)

О ПРОЕКТЕ

- » [O SpazioVino](#)
- » [Управление подпиской](#)

КОНТАКТЫ

- » spaziovino.com@gmail.com
- » [Обратная связь](#)

ПАРТНЕРАМ

» [Размещение рекламы](#)

© 2012-2013 SpazioVino все права защищены.
Любое (полное или частичное) использование материалов сайта разрешено только с письменного разрешения SpazioVino
Partita IVA 03247330131

Made by [Cipresso](#)