




RISULTATI DEGUSTAZIONE BRUNELLO DI MONTALCINO 2003


 <p>Brunello di Montalcino 2003 Poggio di Sotto - di Palmucci</p> <p>Fr. 95.50</p>	<p>1. POGGIO DI SOTTO</p> <p><u>Colore:</u> rosso granato di media intensità.</p> <p><u>Naso:</u> aromi dovuti ad una maturazione in legno di qualità ben padroneggiata ancora sovrastanti che si stemperano all'ossigenazione lasciando spazio alle note tipiche di sangiovese.</p> <p><u>Bocca:</u> potente, strutturato, sapido e gustoso con tannini abbondanti, ben maturi e molto astringenti. Molto lungo.</p> <p><u>Note:</u> maturità alla vendemmia molto elevata compensata da acidità e tannini in perfetto equilibrio. Dapprima dominato dal legno, si è rivelato meglio dopo una mezz'ora nel bicchiere.</p>
 <p>Brunello di Montalcino 2003 Casanova di Neri</p> <p>Fr. 56.-</p>	<p>2. CASANOVA DI NERI</p> <p><u>Colore:</u> Rosso granato con riflessi bluastri</p> <p><u>Naso:</u> dapprima molto chiuso e dominato da un boisé molto fine, si apre dopo un'energica ossigenazione rivelandosi comunque pur sempre con discrezione.</p> <p><u>Bocca:</u> Secco e strutturato con gusto e sapidità accentuati e tannini astringenti ed austeri. Molto persistente.</p> <p><u>Note:</u> Vino che si rivela meglio in bocca che al naso, molto reticente ad esprimersi. Il carattere rude lo rende un po' "difficile" ma proprio per questo intrigante.</p>


 <p data-bbox="454 231 730 304">Brunello di Montalcino 2003 Quercecchio</p> <p data-bbox="503 357 730 420">Fr. 38.20</p>	<p data-bbox="828 178 1104 220">3. QUERCECCHIO</p> <p data-bbox="828 220 1331 420"><u>Colore:</u> Granato scarico <u>Naso:</u> nota fruttata atipica, "tecnologico", con aromi fruttati esibiti con enfasi. Note di ortica (non tipiche del Sangiovese) e stile internazionale.</p> <p data-bbox="828 420 1331 577"><u>Bocca:</u> dapprima molto chiuso con tannini troppo "arrotondati", si rivela poi all'ossigenazione con corpo più pieno e gustoso. Resta comunque corto in finale.</p> <p data-bbox="828 577 1331 777"><u>Note:</u> vino dalla difficile interpretazione, insufficiente appena aperto e più espressivo e tipico dopo mezz'ora ne bicchiere. Il giudizio ha dovuto essere rivisto in positivo.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p data-bbox="454 871 730 945">Brunello di Montalcino 2003 Col d'Orcia</p> <p data-bbox="535 997 730 1060">Fr. 43.-</p>	<p data-bbox="828 819 1079 850">4. COL D'ORCIA</p> <p data-bbox="828 850 1331 955"><u>Colore:</u> Granato scarico <u>Naso:</u> piuttosto neutro e senza grande carattere.</p> <p data-bbox="828 955 1331 1186"><u>Bocca:</u> caldo per la nota alcolica in evidenza che invade il palato, riesce comunque a raggiungere un equilibrio appena sufficiente grazie all'acidità anch'essa elevata. Tannini rudi ed astringenti con poca persistenza.</p> <p data-bbox="828 1186 1331 1245"><u>Note:</u> vino poco espressivo benché di struttura. Molto corto.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p data-bbox="454 1344 730 1417">Brunello di Montalcino 2003 Val di Cava</p> <p data-bbox="535 1470 730 1533">Fr. 69.-</p>	<p data-bbox="828 1291 1079 1323">5. VAL DI CAVA</p> <p data-bbox="828 1323 1331 1386"><u>Colore:</u> Rubino intenso con riflessi bluastri</p> <p data-bbox="828 1386 1331 1480"><u>Naso:</u> boisé appena accennato e nota di SO₂; nota fruttata un po' "cotta" ed evoluta.</p> <p data-bbox="828 1480 1331 1617"><u>Bocca:</u> struttura media con nota leggermente vegetale e tannini arrotondati ma eccessivamente secchi.</p> <p data-bbox="828 1617 1331 1747"><u>Note:</u> manca di profondità e di gusto. Il colore con riflessi bluastri e la nota vegetale non sono tipiche.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p>Brunello di Montalcino 2003 Castello Banfi</p> <p>Fr. 45.50</p>	<p>6. CASTELLO BANFI <u>Colore:</u> Granato intenso. <u>Naso:</u> nota vegetale di peperone verde, di legno verde e di spezie. <u>Bocca:</u> diluito e lineare con tannini stranamente arrotondati e finale anonima. <u>Note:</u> molto semplice le sua classificazione: nessuna tipicità e non soddisfacente in generale. Non cambia all'ossigenazione.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p>Brunello di Montalcino 2003 Castel Giocondo</p> <p>Fr. 58.-</p>	<p>7. CASTELGIOCONDO - FRESCOBALDI <u>Colore:</u> Rubino intenso con riflessi bluastri. <u>Naso:</u> nota fruttata "tecnologica" molto enfatizzata e non tipica. <u>Bocca:</u> leggero, anonimo, vegetale, corto con tannini secchi. <u>Note:</u> non soddisfacente e tecnologico, stile "nuovo Mondo". Immediata e senza variazione la sua classificazione, anche dopo l'ossigenazione.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

 <p>Brunello di Montalcino 2003 Argiano</p> <p>Fr. 47.75</p>	<p>8. ARGIANO <u>Colore:</u> Granato scarico <u>Naso:</u> SO2 in eccesso, all'ossigenazione cambia su note vegetali di legno bagnato. Naso difettato. <u>Bocca:</u> struttura media con acidità in evidenza e tannini secchi e rigidi. Corto al palato. <u>Note:</u> difficile la sua classificazione dovuto a degli aromi che pur evolvendo all'ossigenazione presentano sempre un difetto. Anche la struttura è piuttosto scarna. Purtroppo non è disponibile una seconda bottiglia per la prova d'appello.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------