

VINARIA

10 x 100

DIECI VINI VAL

di Bruno Petronilli • petronilli@libero.it
consulenza tecnica Michele Italiani

**BAROLO
GIANNI
GAGLIARDO
1999**

Nebbiolo (100%)
Gianni Gagliardo,
La Morra, Cuneo
(tel: 0173.50829)
Enologo Stefano
Gagliardo
e Daniele Benevello

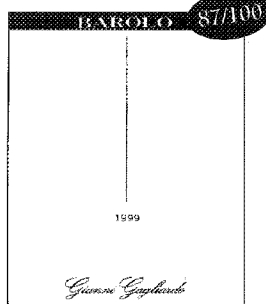
Bottiglie Prodotte 25.000
Prezzo Enoteca 29 euro

Nell'annata 1999 il barolo Preve non è stato prodotto.

A giovare delle uve di due zone storiche come La Morra e Castiglion Falletto è quindi il Barolo Classico.

Rosso granato non limpido e profumi di paglia secca suggeriscono pazienza nella degustazione: alla fine l'aroma si sprigiona con netti profumi di ciliegia e prugna cotta, spezie dolci e minerali e persistenti nuance balsamiche.

Al palato tannini decisi e buona freschezza.



**BARBARESCO
TENUTA LA CARRETTA
CASCINA BORDINO 1999**

Nebbiolo (100%)
Tenuta La Carretta, Piobesi
d'Alba, Cuneo
(tel: 0173.619119)
Enologo Giandomenico Negro
Bottiglie Prodotte 15.000
Prezzo Enoteca 35 euro

I vigneti di Cascina Bordino regalano un barbaresco elegante ed austero.

Il colore è rosso granato scuro ed intenso con una struttura di grande livello. Profumi netti e tipici di rosa canina, ciliegie e cacao, sentori terziari di tabacco e cuoio. In bocca il vino è secco, caldo e morbido, con un tannino deciso ma già levigato e una buona sapidità che rende un finale lungo e pieno.



**MORELLINO
DI SCANSANO
POGGIO BRONZONE 2001**

Sangiovese (100%)
Tenuta Belguardo,
Loc. Montebottigli VIII zona,
Grosseto (tel: 0577.73571)
Enologo Marco Ferrini
Bottiglie Prodotte 35.000
Prezzo Enoteca 18,50 euro

Il colore è rosso rubino scuro di grande consistenza.

L'aroma si apre subito con profumi di vaniglia e burro fuso, ma dopo alcuni minuti ecco sentori di amarena, marmasca e prugne nere con leggere sfumature di pepe bianco e liquirizia. Morbidezza al palato con tannini ben levigati, ottima sapidità che regala lunghezza. Già pronto oggi, da saggiare nei prossimi cinque anni.



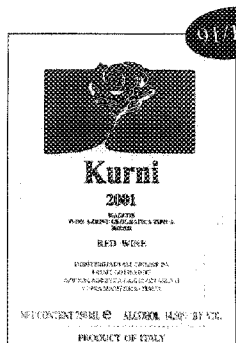
BAROLO CANNUBI TENUTA LA CARRETTA 1998

Nebbiolo (100%)
Tenuta La Carretta, Piobesi d'Alba, Cuneo (tel: 0173.619119)
Enologo Giandomenico Negro
Bottiglie Prodotte 13.500
Prezzo Enoteca 42 euro

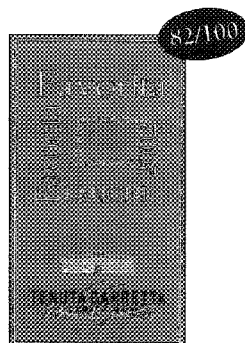
Rosso rubino tendente al granato e aroma complesso di frutta rossa, spezie, tabacco, menta, fianghi e sottobosco.

Al palato è caldo e abbastanza morbido con tannino molto presente ma nel complesso rotondo. Molto lunga la chiusura che invita a ripetuti assaggi. Un Cannubi stile moderno che comunque non trasgredisce troppo la tradizione.

UTATI IN CENTESIMI



KURNI 2001
Montepulciano (100%),
Oasi degli Angeli, Cupra Marittima, Ascoli Piceno (tel: 0735.778.569)
Enologo Marco Casolanetti
Bottiglie Prodotte 3.500
Prezzo Enoteca 60 euro
Il Kurni 2001 (che verrà commercializzato a Novembre) regala le medesime sensazioni dell'annata 2000: morbidezza ed opulenza, ma anche una bevibilità ed un equilibrio sorprendenti per un vino così giovane e soprattutto potente con un finale lunghissimo e tannini fini e bilanciati. E' leggermente meno pronto rispetto al 2000 ma questo è prevedibile.



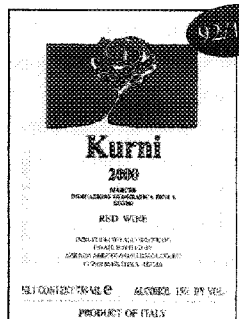
LA FAVORITA
TENUTA LA CARRETTA
2000
Favorita (100%)
Tenuta La Carretta, Piobesi d'Alba, Cuneo (tel: 0173.619119)
Enologo Giandomenico Negro
Bottiglie Prodotte 20.000
Prezzo Enoteca 9 euro
Colore giallo paglierino scarico, piacevoli profumi (fiori bianchi e frutta esotica), di buona persistenza e qualità. Il sapore è secco, con un calore e una morbidezza inattese, bilanciate dalla decisa freschezza tipica della favorita. Un finale di buona lunghezza stimola e suggerisce l'abbinamento in abbinamento a zuppe di pesce e quiches.



SERRATA
DI BELGUARDO 2001
Cabernet Sauvignon (40%), Sangiovese (40%) e Merlot (20%)
Tenuta Belguardo, Loc. Montebottigli VIII zona, Grosseto (tel: 0577.73571)
Enologo Marco Ferrini
Bottiglie Prodotte 80.000
Prezzo Enoteca 12,50 euro
Rosso rubino deciso, toni violacei e notevole struttura e concentrazione. Profumi di mirtillo, rosa rossa appassita, spezie dolci e cacao amaro. Buona intensità e qualche limite di ampiezza. Al palato è sostenuto da una vena di freschezza piacevole. Morbido e caldo regala un lungo finale: da riprovare tra 4 o 5 anni.



DOLCETTO PAULIN
GIANNI GAGLIARDO 2001
Dolcetto (100%)
Gianni Gagliardo, La Morra, Cuneo (tel: 0173.50829)
Enologo Stefano Gagliardo e Daniele Benevello
Bottiglie Prodotte 3.500
Prezzo 15 euro
Colore rubino tipico del dolcetto. L'aroma, non molto complesso, rivela ciliegia, visciola e ribes. Ottima la bevibilità, con buone note di freschezza ed un corpo abbastanza equilibrato. Vino nel complesso semplice e piacevole, da accompagnarsi, magari a temperatura intorno ai 15 gradi, a carni alla griglia e salumi.



KURNI 2000
Montepulciano (100%)
Oasi degli Angeli, Cupra Marittima, Ascoli Piceno (tel: 0735.778.569)
Enologo Marco Casolanetti
Bottiglie Prodotte 3.500
Prezzo Enoteca 60 euro
Colore rosso rubino impenetrabile, riflessi violacei tipici del Montepulciano con concentrazione e struttura spaventose tali da far pensare più ad un passito che ad un vino secco. L'aroma è ampio, profondo e di grande persistenza. Frutta rossa, cacao, caffè, tabacco, minerale e spezie si rincorrono senza sosta e variano a seconda dell'ossigenazione.

TENUTA BELGUARDO 2001
Cabernet Sauvignon (70%), Sangiovese (20%) e Merlot (10%).
Tenuta Belguardo, Loc. Montebottigli VIII zona, Grosseto (tel: 0577.73571)
Enologo Marco Ferrini
Bottiglie Prodotte 12.000
Prezzo Enoteca 48 euro
Bel colore rubino concentrato con riflessi leggermente aranciate. L'aroma si scopre con note dolci di frutta rossa e prugna matura, poi spezie, cannella, china e cacao. La giovane età nega ancora al vino una complessità intuibile. Al palato tannini fitti e nobili alla ricerca di equilibrio. Dopo 8/10 anni di vita dovrebbe rendere la sua massima espressione.

