

Le Stelle de l'Espresso indicano le aziende che più di altre si distinguono per il loro rendimento nel corso del tempo, per il livello qualitativo medio della loro produzione e dunque per la loro affidabilità. Non sono quindi le prove dei singoli vini, per quanto riusciti, ad arbitrare gli equilibri di questa graduatoria.

★★★★★

Clerico Domenico	Piemonte
Conterno Fantino	Piemonte
Dal Forno Romano	Veneto
<b>Fonterutoli</b>	<b>Toscana</b>
Gaja	Piemonte
La Spinetta - Rivetti	Piemonte
Ornellaia	Toscana
Pacenti Siro	Toscana
Parusso Armando	Piemonte
Poliziano	Toscana
Voerzio Roberto	Piemonte

★★★★

Allegrini	Veneto
Altare Elio	Piemonte
Ama	Toscana
Antinori	Toscana
Argiolas	Sardegna
Azelia	Piemonte
Boglietti Enzo	Piemonte
Brolio	Toscana
Bussola Tommaso	Veneto
Cà del Bosco	Lombardia
Cantina Sociale Santadi	Sardegna
Caprai Arnaldo - Val di Maggio	Umbria
Casanova di Neri	Toscana
Ceretto	Piemonte
Colterenzio	Alto Adige
Corino Giovanni	Piemonte
Correggia Matteo	Piemonte
Einaudi	Piemonte
Falesco	Lazio
Felsina	Toscana



**I vini dell'Espresso**

- 18 Colle Santa Mustiola Poggio ai Chiari 2001
- 18 Colterenzio Alto Adige Chardonnay Cornell 2001
- 18 Colterenzio Alto Adige Sauvignon Lafòa 2002
- 18 Conterno Fantino Barolo Vigna del Gris 1999
- 18 Cordero di Montezemolo - Monfalletto Barolo Vigna Enrico VI 1999
- 18 Cortaccia Alto Adige Gewürztraminer Brenntal 2002
- 18 Corte Sant'Alda Amarone della Valpolicella Mithas 1997
- 18 Dei Vini Nobile di Montepulciano Riserva Bossona 1999
- 18 Depperu Andrea Vermentino di Gallura Superiore Saruinias 2002
- 18 Dezi Romolo e Remo Regina del Bosco 2000
- 18 Donnafugata Contessa Entellina Mille e Una Notte 2000
- 18 Einaudi Barolo Nei Cannubi 1999
- 18 Falesco Marciliano 2000
- 18 Fatascià - Led l'Insolente 2001
- 18 Felsina Fontalloro 2000
- 18 Feudi di San Gregorio Patrimo 2001
- 18 **Fonterutoli Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2000**
- 18 **Fonterutoli Siepi 2001**
- 18 Gaja Langhe Conteisa 1999
- 18 Gaja Langhe Gaia & Rey 2001
- 18 Gastaldi Langhe Rosso Castlé 1998
- 18 Germano Ettore Barolo Cerretta 1999
- 18 Ghizzano Nambrot 2001
- 18 Gorelli Giuseppe - Tenuta Le Potazzine Brunello di Montalcino Le Potazzine 1998
- 18 Graetz Bibi Testamatta 2001
- 18 Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco 2000
- 18 Gravner Josko Breg 1999
- ◎ 18 Hofstätter Alto Adige Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Joseph 2001
- ☆ 18 Il Mosnel Franciacorta Brut Satèn 1999
- 18 Il Palazzino Chianti Classico Grosso Sanese 2001
- 18 Il Poggione Brunello di Montalcino Riserva 1997
- 18 La Braccasca Cortona Syrah Bramasole 2000
- 18 Leone De Castris Illemos 1999
- 18 Les Crêtes Valle d'Aosta Chardonnay Frissonière Les Cretès Cuvée Bois 2001
- ◎ 18 Lis Neris Tal Luc 2001
- 18 Livernano Livernano 2001
- 18 Maculan Fratta 2001
- 18 Madonia Giovanna Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Ombroso 2000
- 18 Marchetti Sergio Brunello di Montalcino Fossacolle 1998

**FONTERUTOLI ★★★★★**

**Castello di Fonterutoli**

Loc. Fonterutoli,  
via Ottone III di Sassonia  
53011 Castellina in Chianti (Siena)  
tel. 0577.73571 fax 0577.735757  
e-mail: fonterutoli@fonterutoli.it

Non c'è niente da fare, i vini di Fonterutoli non perdono proprio un colpo. Materia di prima scelta, ottimo uso del rovere e - soprattutto - un territorio che ha sempre contribuito a fare grandi vini. Non si può negare che rossi come il Siepi e il Castello di Fonterutoli posseggano quel tocco di internazionalità che fa storcere la bocca ai puristi più accesi, ma restano, a nostro avviso, vini eccellenti. Certo che, se alla ricchezza e all'eleganza attuale aggiungessero anche un più deciso carattere territoriale, avremmo due forti candidati ai 20 ventesimi.

● **Chianti Classico Castello di Fonterutoli 2000** 18   
bt 95000 €45/52  
energia, forza tannica e grande volume, con rovere ancora da smaltire

● **Siepi 2001** 18   
sangiovese, merlot bt 30000 €84/97  
energico con tannini di ammirevole dolcezza

● **Chianti Classico 2001** 15.5   
bt 20000 €20/23

● **Poggio alla Badiola 2001** 15   
sangiovese; altri bt 20000 €11/13

**BELGUARDO ★★**

**Tenuta Belguardo**

Loc. Montebottigli, VIII° Zona  
58100 Grosseto  
tel. 0577.73571 fax 0577.735757  
e-mail: belguardo@fonterutoli.it

Schieramento finalmente compatto e completo dei vini della Tenuta Belguardo alle nostre degustazioni. Nessuno dubitava delle serie intenzioni della famiglia Mazzei ma forse non era facile prevedere un livello così agguerrito dei vini presentati quest'anno. Ad un passo dall'eccellenza il Tenuta Belguardo, classico supertuscan muscolare ma non privo di carattere; molto bene anche il Morellino Poggio Bronzone e sorprendente, considerando che è la terza etichetta in scala gerarchica, anche il Serrata di Belguardo.

● **Tenuta Belguardo 2001** 17.5   
cabernet; sangiovese, merlot  
bt 12000 €64/74  
profumi non banali, dal timbro terroso sapore potente ma disciplinato, di forte spinta propulsiva