



Luca Maroni

# THE TASTER OF WINE

## MAGGIO

Duemila

# 47

Il vino italiano pu

avere

in dieci anni

50 vini

stabilmente

sopra i 90 punti

prodotti ognuno

in più di 200.000

bottiglie annue.

Questa è la meta:

qualità su quanti



Luca Maroni THE TASTER OF WINE

**COLLI DI RIMINI BIANCAME 1999** 69

Consistenza: 21 - Equilibrio: 24 - Integrità: 24

Tipo di vino: Bianco - Prezzo: A - Uve: Biancame, Chardonnay

**COLLI DI RIMINI BIANCO 1999** 69

Consistenza: 21 - Equilibrio: 24 - Integrità: 24

Tipo di vino: Bianco - Prezzo: A - Uve: Trebbiano, Biancame, Pinot Bianco

**COLLI DI RIMINI ROSSO 1999** 72

Consistenza: 25 - Equilibrio: 23 - Integrità: 24

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: A - Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**GIAFIN 1999** 75

Consistenza: 26 - Equilibrio: 24 - Integrità: 25

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: A - Uve: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Sensazioni: merito calibrata e fresca la spezia mentosa che si adagia plasticamente e pulitamente sopra la sottostante ciliegia. Si beve bene questo compatto e nitido, balsamico vino.



**Ca' del Bosco**

**Ca' del Bosco**

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)

tel. 0307766111, 0307267366 - fax 0307268425

Data della degustazione: 05-01-2000

Approvvigionamento dei campioni: forniti dal produttore



SELEZIONATO PER L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2001

**TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 1988 84**

Consistenza: 25 - Equilibrio: 32 - Integrità: 27

Tipo di vino: Bianco - Prezzo: D - Uve: Chardonnay

Sensazioni: tutto puntato sulla suadenza di sapore questo vino. Che delicatezza, che dolcezza

La banana si impone, fresca

spezie che si coniugano

all'etereo frutto sottostante.

tivi chiari e suadenti. Ove

equilibratissimo. Vera sfera

Lunghissima la persistenza

lunghe secondi ancora fresche

eco di sapore piacevolissime

non pesante. Una piuma ar

lica. Un vino di grande classe

**Ca' di Frara**

Loc. Casa Ferrari, 1 - 27040 M...

0383892752

Data della degustazione: 22-02-2000

**BONARDA MONPEZZATO 1999**

Consistenza: 25 - Equilibrio: 24

Tipo di vino: Rosso - Uve: B...

Sensazioni: davvero splende

ciliegia che sbucca nitido d

sia più morbido. Ma raro è

lanti.



SELEZIONATO PER L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2001

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: D

Sensazioni: il profumo por

molto lieve e delicata. Netto

aggiunto da una vena spe

avverte subito il principale

estratti che fanno il profum

portare detto un brivido sino

lungo la salita un brivido cal

goloso. In bocca la morbide

bidezza, con l'acidità vicin

Nessuna scodata. Levità che non è non sapore, ma sapore morbido

e ben equilibrato. In assoluta simbiosi di suadenza con il tatto che è

cachemire puro. Dura a lungo anche nel dopo bocca il frutto lampo-

ne, con le vene lignee e con la ciliegia e la visciola che al fine, fruttosamente si impongono.

**PINOT NERO PEUMOISSANT 1999** 73

Consistenza: 24 - Equilibrio: 23 - Integrità: 26

Tipo di vino: Spumante - Uve: Pinot Nero



**Calò Giuseppe & Figlio**

Via Garibaldi, 56 - 73011 Alezio (LE) - tel. 0833281045 - fax

0331992365

Data della degustazione: 10-01-2000

Approvvigionamento dei campioni: forniti dal produttore

**PORTULANO ROSSO 1997 L.1099** 73

Consistenza: 27 - Equilibrio: 23 - Integrità: 23

Tipo di vino: Rosso - Prezzo: B

Sensazioni: vino di misura, dalle evidenti doti estrattive ed alcoliche.

L'equilibrio del sapore si aspettava meno equilibrato date le amare

proiezioni del naso. In parte disattese dalla relativa morbidezza del

sapore. Buona la pulizia esecutiva, con integrità penalizzata da note

caramellose in via di progressiva accentuazione.

**SCALIERE ROSSO DEL SALENTO 1998** 69

Consistenza: 25 - Equilibrio: 22 - Integrità: 22

Tipo di vino: Rosso

**Cantina Sociale di Canelli**

Via Luigi Bosca, 30 - 14053 Canelli (AT) - tel. 0141823347 - fax 0141831828

Data della degustazione: 22-02-2000 - Approvvigionamento dei campioni: forniti dal produttore

**Asti L.03359**

Consistenza: 23 - Equilibrio: 25 - Integrità: 24



**Ca' del Bosco**

**Ca' del Bosco**

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)

tel. 0307766111, 0307267366 - fax 0307268425

Data della degustazione: 05-01-2000

Approvvigionamento dei campioni: forniti dal produttore



SELEZIONATO PER L'ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2001

**TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 1988 84**

Consistenza: 25 - Equilibrio: 32 - Integrità: 27

Tipo di vino: Bianco - Prezzo: D - Uve: Chardonnay

Sensazioni: tutto puntato sulla suadenza di sapore questo vino. Che

delicatezza, che dolcezza sin dalle prime correnti olfattive aspirate.

La banana si impone, fresca, suadente. È vestita di cedro, di dolce

spezie che si coniugano armoniosamente, per tondità ed aereità,

all'etereo frutto sottostante. Vola intenso questo profumo, su lidi olfat-

tivi chiari e suadenti. Ove chiari sta per fragranti e mentosi. Il sapore

equilibratissimo. Vera sfera di morbidezza, assente d'amaro.

Lunghissima la persistenza delle nuances frutto-speziate, che dopo

lunghe secondi ancora fresche, balsamiche, stanziano in bocca con

eco di sapore piacevolissime. Che mentosità, che fruttosità lineare e

non pesante. Una piuma anche ben teporosa, nutrita in potenza alco-

lica. Un vino di grande classe, vinificato da mani ritide e sapienti.