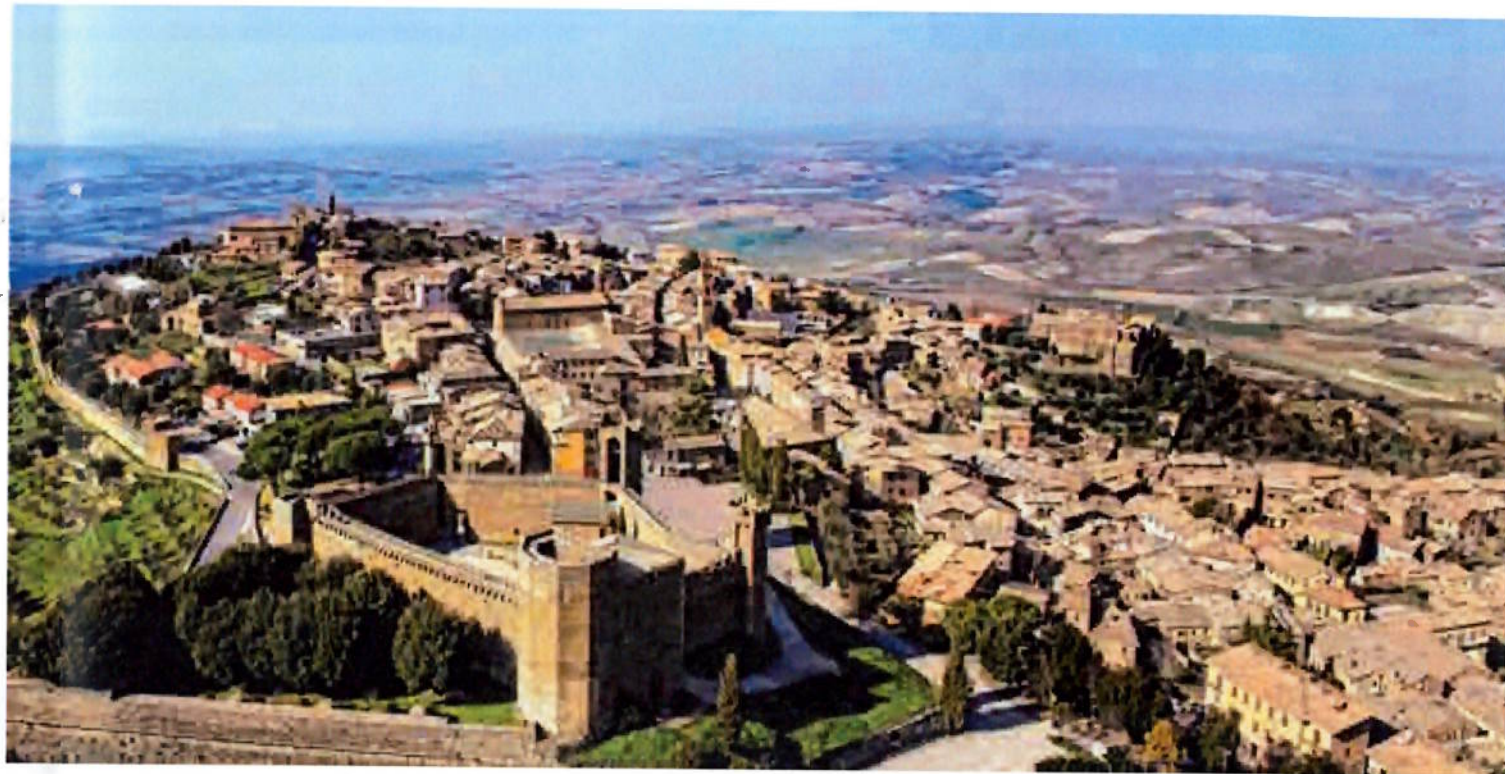




Grazie Montalcino

THANK YOU MONTALCINO

paolo baracchino
fine wine critic
info@paolobaracchino.com
www.paolobaracchino.com



A novembre di due anni fa, dopo più di venti anni di mia partecipazione a Montalcino alla manifestazione "Benvenuto Brunello", il Consorzio del Brunello, rappresentato dal Presidente pro tempore Fabrizio Bindocci, non mi ha invitato alle degustazioni del "Benvenuto Brunello", come ha fatto anche con illustri giornalisti. Qualcuno, preposto alla selezione degli invitati ha deciso chi far ospitare e chi no e neppure l'amico Fabrizio Bindocci ha potuto fare niente.

In November two years ago, after more than twenty years of my participation in Montalcino at the "Benvenuto Brunello" event, the Brunello Consortium, represented by the President pro tempore Fabrizio Bindocci, did not invite me to the "Benvenuto Brunello" tastings, as he also did it with illustrious journalists. Someone, responsible for selecting the guests, decided who to host and who not to host and not even his friend Fabrizio Bindocci could do anything.

Tutto questo, e lo affermo senza alcuna polemica né ironia, è risultato esser stato un fatto positivo perché, in conseguenza di ciò, nell'arco di alcuni mesi, mi sono recato più volte a Montalcino a trovare le aziende, che mi hanno accolto a braccia aperte, dove ho degustato i vini di più annate. In pratica ho visitato molte aziende, ho avuto un contatto diretto coi proprietari, gli enologi, gli agronomi, i vari direttori e il personale aziendale in generale. Per poter fare ciò ho alloggiato più volte all'albergo Giglio di Montalcino, di proprietà della famiglia Machetti, dove sono stato benissimo perché accolto come uno di famiglia e dove la sera mi sono seduto al loro tavolo per bere e commentare insieme i vini da me degustati durante il giorno. Ho avuto modo di sentire, nelle cantine delle aziende, i vini "in divenire" confrontandomi, amichevolmente, coi vari produttori. Le degustazioni effettuate presso il consorzio durante il Benvenuto Brunello ti permettono di sentire i vini di più aziende, ma andare presso le sedi aziendali mi ha dato mo-

All of this, and I say it without any controversy or irony, turned out to be a positive fact because, as a consequence of this, over the course of a few months I went to Montalcino several times to visit the companies that welcomed me with open arms. , where I tasted wines from several vintages. In practice I visited many companies, I had direct contact with the owners, the oenologists, the agronomists, the various directors and the company staff in general. In order to do this I stayed several times in the "Giglio" hotel in Montalcino owned by the Machetti family, where I had a wonderful time, being welcomed like family and where in the evening I sat at their table to drink and comment on the wines together tasted by me during the day. I had the opportunity to taste, in the cellars of the companies, the wines "in progress" by comparing them in a friendly way with the various producers. The tastings carried out at the consortium during the Benvenuto Brunello allow you to taste the wines of several companies, but going to the companies gave me the opportunity to visit the cellars, see the vineyards and also taste the wines of older vintages and to compare myself with who hosted me.



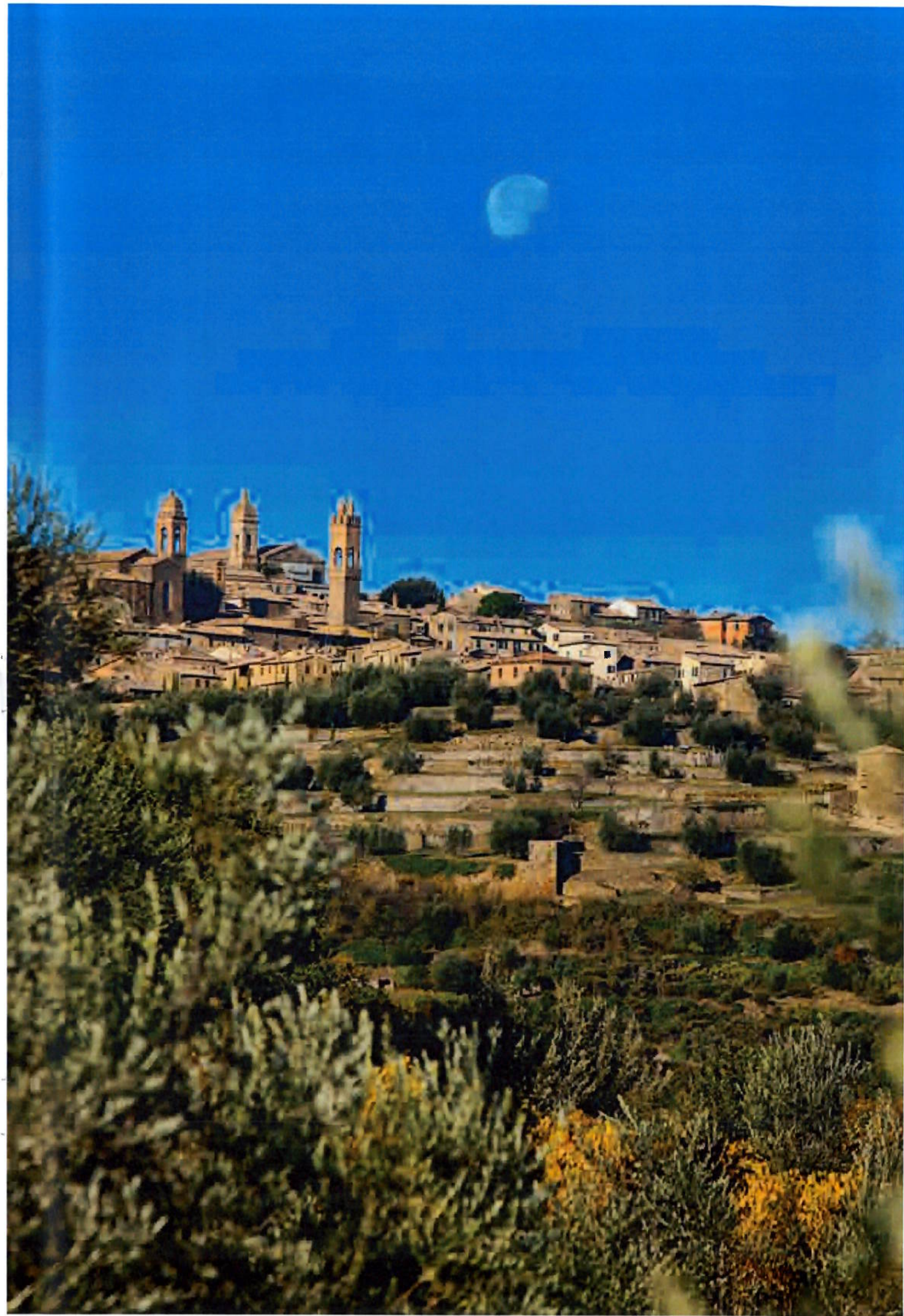
do di visitare le cantine, vedere i vigneti e degustare anche i vini di annate vecchie e confrontarmi con chi mi ha ospitato. Durante il mio girare per aziende, ho ricevuto affetto e stima e questo è stato un fatto impagabile. Grazie Consorzio, grazie presidente Bindocci, non volendo e lo ribadisco senza polemica, né ironia, mi avete fatto un gran regalo. Ho avuto modo di stare con Gioberto Zannoni che, due mesi dopo la mia prima visita in azienda, purtroppo è mancato. Che dispiacere, ho sempre davanti a me la sua faccia pulita e sorridente, il suo sguardo sincero e affettuoso! Ho avuto modo di parlare coi titolari delle aziende e/o i loro amministratori desiderosi di conoscere le mie impressioni, sensazioni e le mie confidenze interpretative dei loro vini. Ho conosciuto ragazzi giovani con ruoli importanti in azienda, desiderosi e vogliosi di fare grandi cose. Tutto questo mio girovagare, visitare, mi ha riempito gli occhi e il cuore. Come tutti o quasi tutti sanno, io faccio il degustatore di vino per passione, in maniera completamente disinteressata. Il mio lavoro effettivo è quello di esercitare la professione di avvocato con studio legale a Firenze. Il mio tempo libero lo dedico al vino e a quello

During my time traveling around companies I received affection and respect and this was priceless. Thank you Consortium, Thank you President Bindocci, without wanting to and I repeat it without controversy or irony, you have given me a great gift. I had the opportunity to spend time with Gioberto Zannoni who, unfortunately, passed away two months after my first visit to the company. What a disappointment I always have before me, his clean and smiling face, his sincere and affectionate gaze! I had the opportunity to speak with the owners of the companies and/or their administrators eager to know my impressions, sensations and my interpretative confidences of their wines. I met young guys with important roles in the company, eager, eager to do great things. All this wandering and visiting has filled my eyes and heart. As everyone or almost everyone knows, I am a wine taster out of passion in a completely disinterested way. My actual job is to practice the profession of lawyer with a law firm in Florence. I dedicate my free



che lo circonda. Durante queste mie degustazioni a Montalcino ho sentito vini diversi sia olfattivamente che gustativamente. In alcune aziende ho sentito vini che, per esempio, al gusto finivano un po' amarognoli con sapore di chinotto e persino tamarindo, altri vini erano molto floreali sia al naso che al gusto con una magnifica violetta. In 2 aziende diverse, al naso, ho sentito il "sesso sfrenato". In alcuni vini ho sentito la frutta troppo evoluta, troppa maturazione, in altri vini il legno, talvolta, troppo marcato. Ho sentito vini con una beva setosa, perfettamente equilibrati, magnifici e piacevoli. Mi scuso se il mio articolo riguarda solo una parte dei vini del territorio, purtroppo e per taluni, non anche l'ultima annata, non ho potuto fare di meglio per il mio tempo a disposizione. Non ho scritto solo dell'ultima annata del Brunello e del Rosso di Montalcino, ma di tutti i vini che mi sono stati versati per la mia degustazione. Mi è capitato di andare in aziende, poche per la verità, e di sentirmi dire: "Il Rosso di Montalcino è finito da tempo perché produciamo poche bottiglie" e quindi non l'ho potuto degustare. Io sono molto attaccato a Montalcino perché a me piace il Sangiovese, mi è sempre piaciuto e già negli anni 2003-2004, quando organizzavo i seminari per la manifestazione "Alla Corte del Vino", a San Casciano Val di Pesa, davo importanza al Sangiovese in purezza, ritenendolo un grande uvaggio. Bolgheri, per gli uvaggi dei vini, potrà competere con Bordeaux, ma Montalcino col suo Sangiovese non ha termini di paragone, se non per certi aspetti col Nebbiolo del Piemonte o col Pinot nero. Anni passati, seguendo l'errato filone americano, il Sangiovese in genere risultava esser concentrato, di colore, scurissimo, nero, un po' troppo legnoso con tannini un po' atipici. A Montalcino, dopo lo scandalo del "Sangiovese riaggiustato", per piacere oltreoceano, si è capito finalmente che il Sangiovese può regalare da solo forti emozioni di piacevolezza. Riprova di ciò è che, da quando i vini sono fatti nel rispetto del disciplinare, piacciono al mondo intero per il colore, che è quasi sempre trasparente, per i toni fruttati e floreali, i sapori piacevoli e i tannini talvolta setosi e vellutati. Ricordo con piacere 2 visite che ho fatto all'azienda "Ferrero", dalla moglie e dalle figlie di Pablo Harry, bella persona, squisita e competente, che purtroppo ci ha lasciati. Questi incontri presso le aziende hanno lasciato in me un calore particolare, un attaccamento maggiore al territorio e alle persone che, nel portare avanti il proprio lavoro con tenacia e sacrificio, riescono a fare vini che si identificano nel territorio. Montalcino è unica! Durante il mio degustare, ho sentito, in generale, nei vini dell'annata 2018 molta finezza, eleganza e una normale struttura. Nei 2019 ho sentito una maggior struttura, rispetto alla 2018. Nei vini

time to wine and everything that surrounds it. During my tastings in Montalcino I tasted different wines both olfactory and gustatory. In some companies I have heard wines that, for example, ended up a little bitter on the palate with a flavor of chinotto and even tamarind, other wines were very floral both on the nose and on the palate, with a magnificent violet. In two different companies, on the nose, I felt "unbridled sex". In some wines I felt the fruit was too developed, too ripe, in other wines the wood was sometimes too strong. I have heard wines with a silky drink, perfectly balanced, magnificent and pleasant. I apologize if my article concerns only a part of the wines of the area and unfortunately for some, not even the last vintage I couldn't do better for the time available. I didn't just write about the latest vintage of Brunello di Montalcino and the red, but about all the wines that were poured for my tasting. I have happened to go to companies, very few to be honest, and to be told: "Rosso di Montalcino has been finished for some time because we produce few bottles" and therefore I have not been able to taste it. I am very attached to Montalcino because I like Sangiovese, I have always liked it and already in the years 2003-2004, when I organized the seminars for the "Alla Corte del Vino" event, in San Casciano Val di Pesa, I gave importance to Sangiovese in purity, considering it a great blend. Bolgheri will be able to compete with Bordeaux in terms of wine blends but Montalcino with its Sangiovese has no terms of comparison except in certain aspects with Nebbiolo from Piedmont or Pinot Noir. Years gone by, following the wrong American trend, Sangiovese generally turned out to be concentrated, very dark in colour, a little too woody black, with somewhat atypical tannins. In Montalcino, after the scandal of "Sangiovese readjusted" for pleasure overseas, it was finally understood that Sangiovese can give strong emotions of pleasure. Proof of this is that since the wines are made in compliance with the specifications they are liked by the whole world for the color of the wine which is almost always transparent, for the fruity and floral tones and for the pleasant flavors and for the sometimes silky and velvety tannins. I remember with pleasure two visits I made to the "Ferrero" company, to the wife and daughters of Pablo Harry, the latter, an exquisite and competent person, a beautiful person who unfortunately left us. These meetings at the companies have left in me a particular warmth, a greater attachment to the territory and to the people who, in carrying out their work with tenacity and sacrifice, manage to make wines that identify with the territory. Montalcino is unique! During my tasting I generally felt a lot of finesse, elegance and a normal structure in the wines of the 2018 vintage. In 2019 I felt a greater structure in the wines, compared to 2018. In the wines of the 2020 vintage, in general I felt finesse, elegance and a somewhat delicate body, while in the



dell'annata 2020, sempre in generale, ho sentito finezza, eleganza e corpo un po' delicato, mentre nei vini dell'annata 2021 ho sentito più struttura rispetto alla 2018. Potrei, in generale, per la minor struttura dei vini, paragonare la 2018 alla 2020 e, per la maggior struttura, la 2019 alla 2021. Questo ovviamente in generale perché non è stato così per tutti. Per esempio ad Argiano ho degustato il Brunello "Vigna del Suolo" riscontrando che l'annata 2018 è fine ed elegante con frutto perfettamente maturo; la 2019 con più struttura della 2018 e un frutto più maturo, la 2020 in anteprima l'ho trovata perfetta con un frutto maturo e una ricca freschezza, simile alla 2018, ma con un pochino più di struttura, rispetto a quest'ultima. Per la struttura la 2020, a mio avviso, si colloca tra la 2018 e la 2019. Tutti i vini da me degustati, escluso pochissime eccezioni, erano perfettamente equilibrati con la freschezza dominante la massa alcolica. In generale, dopo una giornata di lavoro, non c'è cosa più piacevole di bere un bel bicchiere di Sangiovese in purezza. Ricordo che una volta un mio conoscente giornalista mi disse, riferito al Sangiovese, che questo era un vitigno che nell'invecchiare "si frantumava". Questa è stata un'espressione che non ho condiviso, come non ho condiviso chi, in anni passati, anni bui, ha miscelato il Sangiovese con altri vitigni per rendere i vini di gusto internazionale. Io ho sempre sostenuto e continuo a sostenere che il Sangiovese, il Nebbiolo e il Pinot nero hanno spesso colore, olfatto e gusto simili. Sono tre vitigni che amo particolarmente! Ricordo quando, alcuni anni fa, ero insieme a Michael Broadbent a tenere una degustazione a Londra ed espressi il mio pensiero sulla similitudine di questi tre vitigni, lui mi disse che non ci aveva mai pensato e condivise la mia esternazione. A me piacciono i vini che esprimono la loro anima, amo sentire profumi fruttati e floreali, freschi, senza contaminazione del legno e senza sovraturazione del frutto. Mi piace bere il vino e non il suo contenitore. Talvolta mi capita, quando vado, ogni anno, a Bordeaux per l'En Primeur di assaggiare vini prodotti l'anno precedente, troppo legnosi con tannini che aggrediscono la gengiva superiore. Che emozione, quando si beve un vino che ti dà il massimo piacere, quando si sente bene il vitigno, il frutto, il floreale, i tannini setosi e un perfetto equilibrio gustativo. Amo il vino buono! Ho sempre creduto che i vini di Montalcino siano, in genere, dei grandi vini. Il tempo mi ha dato ragione. Bene è stato fatto, da parte dei produttori e del consorzio, di valorizzare il Rosso di Montalcino, non considerandolo il fratello minore del Brunello. Ci sono dei Rosso di Montalcino che incantano il palato. Ho sentito dei Rosso di Montalcino che, in degustazione bendata, sem-

wines of the 2021 vintage I felt more structure compared to the 2018. I could, in general, due to the lower structure of the wines, compare the 2018 to 2020 and for the majority of structures 2019 to 2021. This is obviously in general because it wasn't like this for everyone. For example, in Argiano I tasted the Brunello di Montalcino "Vigna del Suolo", and I found that the 2018 vintage is fine and elegant with perfectly ripe fruit; the 2019 with more structure than the 2018 and with a riper fruit, the 2020 preview I found perfect with a ripe fruit and rich freshness, similar to the 2018 but with a little more structure than the latter. In terms of structure, 2020 is, in my opinion, between 2018 and 2019. All the wines I tasted, with very few exceptions, were perfectly balanced with the freshness dominating the alcoholic mass. In general, after a day of work there is nothing more pleasant than drinking a nice glass of pure Sangiovese. I remember that once a journalist acquaintance of mine told me, referring to Sangiovese, that this was a vine that "shattered" as it aged. This was an expression that I did not share just as I did not share those who in past years, in dark years, mixed Sangiovese with other vines to make wines with an international taste. I have always maintained and continue to maintain that Sangiovese, Nebbiolo and Pinot Noir often have similar colour, smell and taste. There are three vines that I particularly love! I remember when a few years ago I was with Michael Broadbent at a tasting in London and I expressed my thoughts on the similarity of these three vines, he told me that he had never thought about it and shared my expression. I like wines that express their soul, I love to smell fruity and floral aromas, fresh, without contamination of the wood and without overripeness of the fruit. I like to drink wine and not its container. Sometimes when I go to Bordeaux every year for the En Primeur to taste the wines produced the previous year, I end up tasting wines that are too woody, with tannins that attack the upper gum. What a thrill, when you drink a wine that gives you maximum pleasure, when you feel the grape variety, the fruit, the floral, the silky tannins and a perfect gustatory balance. I love good wine! I have always believed that Montalcino wines are, in general, great wines. Time has proved me right. The producers and the Consortium have done well to enhance the Montalcino red by not considering it the younger brother of Brunello. There are Montalcino red wines that enchant the palate. I've heard of Montalcino reds that when tasted blindfolded looked like Brunellos. Let's now examine the wines I tasted, company by company, but first I need to say something about my interpretation of tannins. Regard-

bravano dei Brunello. Passiamo ora a esaminare i vini da me degustati, azienda per azienda, ma prima occorre dire qualcosa sulla mia interpretazione dei tannini. Per quanto riguarda la larghezza del tannino, è importante che faccia le precisazioni che seguono, affinché possa esser compresa. Io sento il tannino del vino sulla gengiva superiore. La totale larghezza del tannino è 6/6, cioè tutta la larghezza della gengiva superiore. Ovviamente, se il tannino è meno largo, potrà essere per esempio 5/6 e così via. La larghezza del tannino è importante quando la qualità dello stesso è di buono o alto livello. Più il tannino è largo, più il vino è degno d'attenzione, ma il tannino, come ho precisato, dev'essere, in ogni caso, di buona qualità.

ing the width of the tannin, it is important to make the following clarifications so that it can be understood. I feel the tannin of the wine on the upper gum. The total width of the tannin is 6/6, i.e. the entire width of the upper gum. Obviously, if the tannin is less broad, it could be for example 5/6 and so on. The width of the tannin is important when the quality of the tannin is of good or high level. The larger the tannin, the more worthy of attention the wine is, but the tannin, as I have specified, must, in any case, be of good quality. Let's now move on to describing the wines tasted.



Grazie Montalcino

THANK YOU MONTALCINO

ARGIANO s.r.l.

Sant'Angelo in Colle 53024 Montalcino, località Argiano (SI);
tel. +39 0577.844037; mail argiano@argiano.net

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Rosso rubino abbastanza intenso. Sentori di ciliegia fresca, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, caucciù, guscio di mandorla e cuoio fresco (quello biondo). Al palato ha corpo medio, è sapido ed ha sapore di ciliegia matura e succosa. Perfetto equilibrio tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6--) fini e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. È un vino fine ed elegante, per me è il miglior rosso di Montalcino prodotto da Argiano.

Fairly intense ruby red. Hints of fresh cherry, starch (starch spray for ironing), mint, eucalyptus, rubber, almond shell and fresh leather (the blond one). On the palate it has a medium body, is savory and has the flavor of ripe and juicy cherries. Perfect balance between alcohol and freshness while the tannins are sweet, broad (6/6--), fine and silky. Its taste persistence is long. It is a fine and elegant wine, for me it is the best Montalcino red produced by Argiano.

(94/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Dal calice traspare rosso rubino con trame granato chiaro. L'olfatto scandisce profumi di ciliegia marasca nera, pelle di conceria in fine lavorazione, menta, eucalipto, amido di riso bollito e pietra focaia. Bocca con corpo medio plus. Vino sapido e minerale, dotato di un perfetto equilibrio fra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red with light garnet highlights shines from the glass. The sense of smell highlights aromas of black morello cherry, finely crafted tannery leather, mint, eucalyptus, boiled rice starch and flint. Mouth with medium plus body. Savory and mineral wine, with a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6+) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

Rosso rubino con trame granato chiaro. L'esordio olfattivo rivela profumi di ciliegia, menta, eucalipto, intensi di capperi (assomigliano all'acciuga), cuoio biondo, rosmarino, alloro, salvia per terminare con sussurri di pomodoro pelato. Al palato è salato e minerale, con un corpo medio delicato. Vino ben equilibrato con la massa alcolica completamente in silenzio, grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Vino fine, elegante e piacevole.

Da sinistra Roberto Caporossi, Paolo Baracchino e Bernardino Sani di Argiano



Ruby red with light garnet highlights. The olfactory debut reveals aromas of cherry, mint, eucalyptus, intense capers (they resemble anchovies), blond leather, rosemary, bay leaves, sage and ending with whispers of peeled tomatoes. On the palate it is salty and mineral, with a delicate medium body. Well balanced wine with completely silent alcohol mass, thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6-) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a cherry finish. Fine, elegant and pleasant wine.

(92/100)

Sella del Leccio, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

(Vigneto del 2015, ubicato accanto al Vigneto Vigna del Suolo)

Colore rosso rubino scuro. All'incontro olfattivo si percepiscono profumi di ciliegia marasca nera, cioccolato "after eight" (cioccolata amara e menta intensa) profumo tipico del legno nuovo. Il percorso olfattivo prosegue con note di eucalipto, bacca di ginepro, rosmarino, salvia, alloro e liquirizia. Il corpo è medio e il sapore è boisé. La freschezza domina la massa alcolica mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e boisé. Il legno è un po' troppo invadente. Questo rosso potrebbe essere scambiato per un Brunello.

(2015 vineyard, located next to the Vigna del Suolo vineyard) Dark ruby red color. Upon olfactory encounter, aromas of black morello cherry, "after eight" chocolate (bitter chocolate and intense mint) typical scent of new wood are perceived. The olfactory journey continues with notes of eucalyptus, juniper berry, rosemary, sage, bay leaves and liquorice. The body is medium and the flavor is woody. Freshness dominates the alcoholic mass while the tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its flavor persistence is long with a cherry and boisé finish. The wood is a little too intrusive. This red could be mistaken for a Brunello.

(92/100)

Sella del Leccio, annata 2019

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso rubino abbastanza intenso. Olfatto caratterizzato da profumi di bacca di ginepro, ciliegia, menta, eucalipto, lievi di rosmarino, alloro e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con note di pelle vegetale, gazzozzola, vernice coppale e di nuovo, menta, che io attribuisco al legno. Al palato mostra i propri muscoli con un corpo medio rinforzato, è sapido e ha sapore di prugna e ciliegia. Vino ben equilibrato con la freschezza e i tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato. Bel vino che più che un rosso di Montalcino sembra un brunello. Vino giovane ancora non completamente pronto ad uscire sul mercato anzi mi si dice che non uscirà sul mercato ma che verrà servito unicamente presso il ristorante posto all'interno dell'azienda. Fairly intense ruby red. Smell characterized by aromas of juniper berry, cherry, mint, eucalyptus, slight aromas of rosemary, bay leaves and sage. The olfactory journey continues with notes of vegetable leather, gazzola, cup varnish and again, mint, which I attribute to wood. On the palate it shows its muscles with a medium reinforced body, it is savory and has a plum and cherry flavour. Well balanced wine with freshness and tannins that dominate, without second thoughts, the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6--), thick and velvety. Its taste persistence is long with a fruity finish. Nice wine that looks more like a Brunello than a Montalcino red. Young wine not yet completely ready to be released on the market, in fact I am told that it will not be released on the market but will only be served at the restaurant located within the company.

(94-96/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Manto rosso rubino con riflessi granato. Propone un quadro olfattivo con profumi di ciliegia marasca nera, cioccolata, lemongrassa, menta, eucalipto, camomilla, caucciù, rosmarino, salvia, grafite, pomodori pelati per terminare con lievissimi soffi boisé. Al palato sfoggia un corpo medio plus e un perfetto

equilibrio dell'asse alcol-freschezza-tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia matura. Trovo che questo 2019 sia lievemente superiore al 2018 al quale avevo riconosciuto 95/100. Ruby red coat with garnet reflections. It offers an olfactory framework with aromas of black morello cherry, chocolate, lemongrass, mint, eucalyptus, chamomile, rubber, rosemary, sage, graphite, peeled tomatoes to finish with very light woody whiffs. On the palate it shows a medium plus body and a perfect balance of the alcohol-freshness-tannins axis. The latter are sweet, wide (6/6-) and silky. Its flavor persistence is long with a ripe cherry finish. I find that this 2019 is slightly higher than 2018 which I had awarded 95/100.

(96/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Veste rosso rubino-granato chiaro Mix olfattivo fatto di profumi di menta, intensi di eucalipto, pesca rossa, ciliegia fresca, croccante, pepe nero, noce moscata, guscio della mandorla, per terminare con sussurri di cipresso (gazzozzola). Assaggio piacevole con in evidenza un corpo medio. Vino equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima domina perfettamente il primo. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore nel finale. Lunga è la sua persistenza gustativa con piacevole finale di violetta.

Light ruby-garnet red colour Olfactory mix made of mint aromas, intense eucalyptus, red peach, fresh cherry, crunchy, black pepper, nutmeg, almond shell, ending with whispers of cypress (gazzozzola). Pleasant tasting with a medium body in evidence. A balanced wine between alcohol and freshness, the latter perfectly dominates the former. The tannins are sweet and quite broad (5/6--), initially velvety and then slightly drying the upper gum in the finish. Its taste persistence is long with a pleasant violet finish.

(95/100)

Vigna del Suolo, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso granato chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi del fiore piscialletto detto anche Dente di Leone o cicoria selvatica, ciliegia matura, menta, eucalipto, pietra focaia, pepe nero, noce moscata, rosmarino, vernice coppale per terminare con sentori balsamici di salvia e alloro. Al palato ha corpo medio plus ed ha equilibrio tra alcol e freschezza, infatti la seconda domina completamente la prima. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Con la 2019 siamo ai massimi livelli di piacevolezza. La 2019 è più strutturata ed ha il frutto un po' più maturo della 2018. In anteprima ho degustato il Vigna al Suolo annata 2020 che ho trovato simile alla 2018 per perfetta maturità del frutto ma con un po' più di struttura, al quale ho dato 100/100.



Light garnet red colour. Olfactory mix made of scents of the pisci-
alett flower also known as dandelion or wild chicory, ripe cherry,
mint, eucalyptus, flint, black pepper, nutmeg, rosemary, copal var-
nish to finish with balsamic hints of sage and laurel. On the palate
it has a medium plus body and a balance between alcohol and
freshness, in fact the latter completely dominates the former. The
tannins are sweet, broad (6/6) and silky. Its taste persistence is
long. With the 2019 we are at the highest levels of pleasantness.
The 2019 is more structured and has the fruit a little riper than
the 2018. As a preview, I tasted the 2020 vintage Vigna al Suo-
lo which I found similar to the 2018 due to the perfect ripeness
of the fruit but with a little more structure, which I gave (100/100)
(98/100)

Vigna del Suolo, annata 2018
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato chiaro. Ventaglio di sensazioni olfattive fatto
di profumi di fragolina di bosco, menta, eucalipto, nocciolina
tostata, saponetta alla lavanda (mi ricorda la Atkinson), inten-
si di grafite, pepe nero, noce moscata, conserva di pomo-
doro ed episperma (dolce della pellolina della castagna bol-
lita). Al palato è fine, elegante ed ha corpo medio. Vino per-
fettamente equilibrato con la freschezza ed i tannini che so-
no in primo piano sulla massa alcolica. I tannini sono dolci
perfettamente larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persisten-
za gustativa intensa. Questa 2018 è superiore alla 2015 per-
ché più complessa e completa ed alla 2016 che non aveva
i tannini così setosi e completamente larghi. La 2018 più la
bevi e più la berresti.

Light garnet red. Range of olfactory sensations made up of aro-
mas of wild strawberry, mint, eucalyptus, toasted peanuts, laven-
der soap (reminds me of Atkinson), intense graphite, black pep-
per, nutmeg, tomato preserves and episperm (sweet from the
chestnut skin boiled). On the palate it is fine, elegant and has a
medium body. Perfectly balanced wine with freshness and tan-
nins that are in the foreground of the alcoholic mass. The tannins
are sweet, perfectly broad (6/6) and silky. Its intense taste per-
sistence is long. This 2018 is superior to the 2015 because it is
more complex and complete and to the 2016 which did not have
the tannins so silky and completely broad. The more you drink
the 2018, the more you would drink it.

(100/100)

Solengo Toscana I.G.T., annata 2021

(Uvaggio: 50% Cabernet sauvignon, 25% Merlot, 20% Petit
verdot e 5% Sangiovese)

Manto rosso porpora-nero. Diffonde profumi fruttati di prugna,
mora, cassis, mirtillo e ciliegia marasca nera a cui fa seguito
una nota boisé intensa che ricorda il cioccolato "after eight"
(cioccolata nera e menta concentrata), per terminare con soffi
di eucalipto. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra al-
col e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente
vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore a causa
dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con
finale di cioccolato e boisé. Rispetto alla 2020 il legno si sente
un po' meno. Sono sicuro che la 2022 avrà una bevibilità mi-
gliore perché è stato utilizzato meno legno nuovo.

Red-purple-black coat. It diffuses fruity aromas of plum, blackber-
ry, cassis, blueberry and black morello cherry which is followed by
an intense woody note reminiscent of "after eight" chocolate (black
chocolate and concentrated mint), finishing with whiffs of eucalyp-
tus. The body is medium and the wine is well balanced between
alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially
velvety and then dry the upper gum a little due to the tannins of the
wood. Its flavor persistence is long with a chocolate and woody fin-
ish. Compared to the 2020, the wood feels a little less. I'm sure the
2022 will have better drinkability because less new wood was used.
(95/100)

Solengo Toscana IGT, annata 2020

(Uvaggio: 50% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 20% Petit
verdot e 5% Sangiovese)

Manto rosso porpora intenso-nero. Bagaglio olfattivo compo-
sto da profumi di mora, prugna, cassis, intensi di mirtillo, boisé
(si sente la menta intensa del cioccolato after eight), ciliegia
marasca nera ed eucalipto. Al palato ha corpo medio ed ha un
perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci,
abbastanza larghi (6/6-), spessi, inizialmente vellutati per poi
asciugare, lievemente, la gengiva superiore (tannini del legno
nuovo). Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po'
boisé. A mio avviso in questo momento il legno è un po' invasi-
vo e si dovrà un po' assorbire. La mia valutazione è in divenire.

Il Castello Banfi

Intense purple-red-black coat. Olfactory baggage composed of aromas of blackberry, plum, cassis, intense blueberry, woody (you can smell the intense mint of the after eight chocolate), black morello cherry and eucalyptus. On the palate it has a medium body and has a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (6/6--), thick, initially velvety and then slightly drying the upper gum (new wood tannins). Long is its gustatory persistence with a slightly woody finish. In my opinion at the moment wood is a bit invasive and will have to be absorbed a bit. My rating is in flux.

(94/100)

CASTELLO DI BANFI

53024 Montalcino Poggio alle Mura (SI), tel. +39 0577 87770, mail: banfi@banfi.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

(60% botte grande e 40% inox)

Colore rosso rubino. All'approccio olfattivo sono in evidenza note mentolate ed eucalipto seguite da pepe nero, noce moscata, vernice ad olio, ciliegia, intensi di terra bagnata, lievi di acido acetico per terminare con una piacevole violetta. Al palato il corpo è medio sufficiente ed ha sapore di ciliegia. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

Ruby red color. On the olfactory approach, mentholated and eucalyptus notes are in evidence followed by black pepper, nutmeg, oil paint, cherry, intense notes of wet earth, light notes of acetic acid to end with a pleasant violet. On the palate the body is medium sufficient and has a cherry flavour. Alcohol-freshness axis in perfect balance. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its flavor persistence is long with a cherry finish.

(89/100)

Poggio alle Mura, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso rubino-porpora abbastanza trasparente. L'esordio olfattivo mette in risalto il profumo di terra bagnata seguito da menta, eucalipto, ciliegia, lievi di pepe nero e noce moscata con finale boisé di episperma (è il dolce della pelle del marrone bollito). Bocca piacevole con sapore di ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Buona persistenza gustativa. Vino ben dosato e piacevole.

Fairly transparent ruby-purple red. The olfactory debut highlights the scent of wet earth followed by mint, eucalyptus, cherry, hints of black pepper and nutmeg with a woody finish of episperm (it is the sweetness of the skin of boiled brown). Pleasant mouth with cherry flavor. The body is medium and the wine is well balanced. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Good taste persistence. Well dosed and pleasant wine.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso rubino con trame granato. Il naso di apre a sensazioni di menta, eucalipto, ciliegia, liquirizia, pepe nero, noce moscata, lievi di prugna, stoppa, conserva di pomodoro e amido del tessuto cotone. Gusto fruttato di prugna secca. Il corpo è medio ed il vino è sapido, dotato di una bella e generosa freschezza che va a coprire completamente e senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e fra bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red color with garnet highlights. The nose opens to sensations of mint, eucalyptus, cherry, licorice, black pepper, nutmeg, hints of plum, tow, tomato preserves and cotton starch. Fruity taste of dried plum. The body is medium and the wine is savory, with a beautiful and generous freshness that covers the alcoholic mass completely and without second thoughts. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry and slightly burn the upper gum. Its taste persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso rubino con fine bordo granato. Profumi di castagna bollita con finocchio selvatico, menta, eucalipto, pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio), pepe nero, noce moscata, dolce dell'esterno del confetto, terra bagnata per terminare con ricordi di legno vecchio. Il corpo è medio ed il vino è fine ed elegante. Buon equilibrio gustativo con la massa alcolica che tace completamente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di legno vecchio già sentito all'olfatto. Nell'insieme il vino è piacevole.

Ruby red with fine garnet edge. Aromas of boiled chestnut with wild fennel, mint, eucalyptus, vegetable leather (it is the worked leather that is similar to the sweetness of leather), black pepper, nutmeg, sweetness from the outside of the candy, wet earth to finish with memories of old wood. The body is medium and the wine is fine and elegant. Good gustatory balance with the alcoholic mass which is completely silent. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with an old wood finish already felt on the nose. Overall the wine is pleasant.

(93/100)

Poggio alle Mura, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso porpora. Evoca profumi di prugna fresca, amido di riso bollito, lievi boisé, caramella mou al latte, menta, eucalipto, ciliegia marasca nera, conserva di pomodoro per finire con spruzzi di acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero). Il corpo è medio plus ed ha sapore di confettura di prugna. Vino con ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Purple red. It evokes aromas of fresh plum, boiled rice starch, light woodiness, milk toffee, mint, eucalyptus, black morello cherry, tomato preserves and finishes with splashes of sea water (the internal white part of the watermelon peel). The body is medium plus and has a plum jam flavour. Wine with excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, broad (6/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little in the end. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Poggio alle Mura, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino vivo. Olfatto come un quadro pieno e vivace di colori, equiparati ai profumi come la ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di rosmarino, alloro, salvia, terra bagnata, guscio della mandorla, gambo di ciclamino spezzato, violetta, e per finire soffi di liquirizia. Bocca estasiata da un corpo medio, da finezza e generosa eleganza. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Bright ruby red. Smell like a full and lively picture of colors, equated to scents such as cherry, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, hints of rosemary, bay leaves, sage, wet earth, almond shell, broken cyclamen stem, violet, and finally puffs of liquorice. The mouth is enraptured by a medium body, finesse and generous elegance. Well balanced wine thanks to the freshness and tannins which dominate, without second thoughts, the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then slightly burn the upper gum. Its taste persistence is long.

(94/100)

Poggio alle Mura riserva, annata 2018
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso porpora intenso. Ricorda all'olfatto profumi di foglia di fico, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, prugna, ciliegia marasca nera, appretto (amido spray per stirare) per terminare con sussurri di stringa di liquirizia. Al palato è succoso ed elegante, vino ghiotto, sapido con corpo medio. Perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale succoso di polpa di prugna fresca. Questo vino mi è piaciuto molto. Intense purple red color. It recalls to the nose aromas of fig leaf, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, plum, black morello cherry, starch (starch spray for ironing) to finish with whispers of liquorice string. On the palate it is juicy and elegant, a tasty, savory wine with medium body. Perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-), thick and velvety. Its flavor persistence is long with a juicy finish of fresh plum pulp. I really liked this wine.

(96/100)

Poggio alle Mura riserva, annata 2017
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso rubino. Al naso si fanno notare profumi di chicchi piccoli di liquirizia, vernice ad olio, violetta, menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Al palato il vino ha corpo medio ed è abbastanza equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, non tanto larghi (4/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa, l'equilibrio è un po' altalenante.

Ruby red color. On the nose there are aromas of small grains of liquorice, oil paint, violet, mint, eucalyptus, black pepper, intense notes of nutmeg and ending with hints of tomato preserves. On the palate the wine has a medium body and is quite balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, not too broad (4/6) and velvety. Its taste persistence is long, the balance is a little fluctuating.

(90/100)

Vigna Marrucheto, annata 2020
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso rubino e porpora intensi. Naso giovane con profumi di terra bagnata, caffè freddo, violetta, ciliegia, e prugna. Finezza ed eleganza al gusto. Il corpo è ben misurato ed il vino ha equilibrio gustativo con la freschezza ed i tannini che dominano completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna fresca, sapori già sentiti all'inizio dell'ingresso in bocca.

Young nose with aromas of wet earth, cold coffee, violet, cherry, and plum. Finesse and elegance to the taste. The body is well measured and the wine has a balanced taste with freshness and tannins completely dominating the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a finish of cherry and fresh plum, flavors already felt at the beginning of entry into the mouth.

(94/100)

Vigna Marrucheto, annata 2019
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso porpora intenso. Richiama il profumo intenso di prugna fresca seguito da menta, eucalipto, amido del tessuto cotone, pepe nero, noce moscata, lievi di prugna secca, cuoio biondo (quello fresco) per terminare con ricordi di pomodori pelati. Palato ammalato da una piacevole prugna fresca e da un corpo medio. L'asse alcol-freschezza è in ottimo equilibrio. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Intense purple red color. It recalls the intense aroma of fresh plum followed by mint, eucalyptus, starch from the cotton fabric, black pepper, nutmeg, hints of dried plum, blond leather (the fresh one) to end with hints of peeled tomatoes. Palate enchanted by a pleasant fresh plum and a medium body. The alcohol-freshness axis is in excellent balance. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6+) initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long.

(94/100)

Vigna Marrucheto, annata 2018
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso rubino abbastanza intenso. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, terra bagnata, pepe nero, noce moscata, amido del tessuto cotone, intensi di castagna bollita con finocchio selvatico, per terminare con sentori di prugna secca. Asse alcol, freschezza e tannini in perfetto equilibrio. Il vino ha un corpo medio plus. I tannini sono dolci, completamente larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

It has a fairly intense ruby red colour. From the glass rise aromas of cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, bay leaves, wet earth, black pepper, nutmeg, starch from the cotton fabric, intense aromas of boiled chestnut with wild fennel, finishing with hints of dried plum. Alcohol, freshness and tannins in perfect balance. The wine has a medium plus body. The tannins are sweet, completely broad (6/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(95/100)

Vigna Marrucheto, annata 2017
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino abbastanza intenso. Mix olfattivo fatto di profumi di vernice ad olio, menta, eucalipto, lievi erbacei, chicchi di liquirizia, pepe nero, noce moscata e ballotta con finocchio selvatico. Al palato ha corpo medio ed ha un buon equilibrio gustativo. Vino un po' più acidulo del Brunello 2018. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Fairly intense ruby red. Olfactory mix made of aromas of oil paint, mint, eucalyptus, light herbs, liquorice grains, black pepper, nutmeg and ballotta with wild fennel. On the palate it has a medium body and a good flavor balance. A slightly more acidic wine than the 2018 Brunello. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) and velvety. Its taste persistence is long.

(92/100)

Poggio all'oro riserva, annata 2016
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Dal bicchiere traspare un rosso rubino e granato. Dal calice si diffondono profumi di prugna secca, menta, eucalipto, ciliegia sotto spirito, lievi di alcol denaturato, fieno, clorofilla per terminare con sussurri di castagna bollita con finocchio selvatico (ballotta). All'assaggio rivela un corpo medio plus. Vino ben equilibrato con la massa alcolica che viene messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna secca.



A ruby and garnet red shines from the glass. From the glass spread aromas of dried plum, mint, eucalyptus, cherry in alcohol, slight hints of denatured alcohol, hay, chlorophyll, ending with whispers of chestnut boiled with wild fennel (ballotta). Upon tasting it reveals a medium plus body. Well balanced wine with the alcoholic mass which is silenced by the freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a dried plum finish.

(94/100)

Poggio all'oro riserva, annata 2015

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato intenso. Al naso emergono profumi di ballotta, mobile di sagrestia (incenso), ciliegia, menta ed eucalipto. Assaggio piacevole che svela un corpo medio, ed un buon equilibrio gustativo grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca.

Intense garnet red. On the nose, aromas of ballotta, sacristy furniture (incense), cherry, mint and eucalyptus emerge. Pleasant tasting that reveals a medium body, and a good taste balance thanks to the freshness and tannins that dominate the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, thick, broad (6/6--) and velvety. Its flavor persistence is long with a dried plum finish.

(94/100)

FATTORIA DEI BARBI

53024 Montalcino loc. Podernovi (SI), tel +39 0577.841111;
mail: info@fattoriadeibarbi.it

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2021

Rosso rubino abbastanza intenso. La sensazione olfattiva immediata è stata quella di ciliegia abbastanza matura seguita da note di pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, pelle in fine lavorazione di conchiera, grafite, lievi di trielina, lievi di chinotto, guscio di mandorla, tè naturale, per terminare con sensazioni di pomodori pelati. Il corpo è medio plus, buona freschezza, sapidità e sapore di ciliegia croccante. Il vino è perfettamente equilibrato con la massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Bel vino piacevole.

Fairly intense ruby red. The immediate olfactory sensation was that of a fairly ripe cherry followed by notes of black pepper, nutmeg, mint, eucalyptus, rosemary, sage, fine tannery leather, graphite, light trichlorethylene, light chinotto, almond shell, natural tea, finishing with sensations of peeled tomatoes. The body is medium

plus, good freshness, flavor and crunchy cherry flavour. The wine is perfectly balanced with the alcoholic mass dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long. Nice pleasant wine.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso rubino e granato. All'incontro olfattivo si godono profumi di nocciolina, pelle in fine lavorazione di conchiera, amido del riso bollito, inchiostro di china, radice di rabarbaro, ciliegia marasca nera, prugna, lievi di castagna bollita con finocchio selvatico secco, per terminare con soffi di pomodori pelati. Bocca saporita, accarezzata da un corpo medio plus. Alcol e freschezza sono in equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby and garnet red. At the olfactory meeting you can enjoy aromas of peanuts, fine tannery leather, boiled rice starch, India ink, rhubarb root, black morello cherry, plum, hints of boiled chestnut with dried wild fennel, finishing with whiffs of peeled tomatoes. Tasty mouth, caressed by a medium plus body. Alcohol and freshness are in balance with each other. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) thick, initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Veste rosso rubino e granato. Naso ricco e piacevole composto da profumi di nocciolina, tè naturale, tabacco dolce da pipa, menta, eucalipto, noce moscata, pelle di conchiera in fine lavorazione, ciliegia, rosmarino, salvia, pera coscia, pesca rossa pelosa per terminare con sussurri di lampone maturo. All'assaggio rivela un corpo medio ed è saporito. La freschezza domina la massa alcolica anche con l'aiuto dei tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Al momento la bocca è un po' grezza ma di spessore. Ruby and garnet red color. Rich and pleasant nose composed of aromas of peanuts, natural tea, sweet pipe tobacco, mint, eucalyptus, nutmeg, finely crafted tannery leather, cherry, rosemary, sage, thigh pear, hairy red peach to finish with whispers of raspberry mature. When tasted it reveals a medium body and is tasty. Freshness dominates the alcoholic mass also with the help of tannins. The latter are sweet, thick, quite wide (5/6--) and velvety. Its taste persistence is long. At the moment the mouth is a little rough but thick.

(92/100)

Vigna del Fiore, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso granato con bordo aranciato. Preludio olfattivo di menta, eucalipto, ciliegia candita e liofilizzata, tabacco dolce da pipa e panno caldo inamidato. Il percorso olfattivo prosegue con intensa grafite, lievi di pepe nero e noce moscata,

castagna bollita e guscio di mandorla. Al palato ha corpo medio ed un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un po' candita.

Garnet red coat with orange edge. Olfactory prelude of mint, eucalyptus, candied and freeze-dried cherry, sweet pipe tobacco and warm starched cloth. The olfactory journey continues with intense graphite, hints of black pepper and nutmeg, boiled chestnut and almond shell. On the palate it has medium body and a good flavor balance. The tannins are sweet, quite broad (5/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long with a slightly candied cherry finish.

(93/100)

Vigna del Fiore, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato. Dal calice si innalzano profumi di ciliegia marasca nera matura e ciliegia candita, tè naturale, caffè freddo, pepe nero, noce moscata, dolci, tabacco da pipa dolce, rosmarino, salvia, lievi di grafite e guscio di mandorla. Il palato è abbracciato da un corpo medio e da un buon equilibrio con in primo piano la freschezza ed i tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. I due brunello, il precedente e questo si assomigliano molto.

Garnet red. From the glass rise aromas of ripe black morello cherry and candied cherry, natural tea, cold coffee, black pepper, nutmeg, sweets, sweet pipe tobacco, rosemary, sage, light graphite and almond shell. The palate is embraced by a medium body and a good balance with the freshness and tannins that dominate the alcoholic mass in the foreground. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6--) and velvety. Its taste persistence is long. The two Brunellos, the previous one and this one, are very similar.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., riserva, annata 2017

Mix di rosso rubino e granato. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia marasca nera candita, pepe nero, noce moscata, tè naturale, tabacco dolce da pipa, dolci dell'esterno del confetto, lievi di trielina, fiore di rosmarino, salvia, per terminare con un ricordo di origano. Al palato ha una ciliegia saporita ed un corpo medio. Alcol e freschezza sono in armonia tra loro mentre i tannini sono dolci, spessi, un po' ruvidi ed abbastanza larghi (5/6++) e nel finale asciugano un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Mix of ruby red and garnet. Smell characterized by aromas of candied black morello cherry, black pepper, nutmeg, natural tea, sweet pipe tobacco, sweets from the outside of the candy, hints of trichlorethylene, rosemary flower, sage, finishing with a hint of oregano. On the palate it has a tasty cherry and a medium body. Alcohol and freshness are in harmony with each other while the tannins are sweet, thick, a little rough and quite broad (5/6++) and in the finish they dry the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(91/100)

BEATESCA AZIENDA AGRICOLA

Strada provinciale del Brunello km 7.4 - 53024 Montalcino (SI)
contatti: +39 055-7310363, mail: info@beatesca.com

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2020

Robe rosso granato trasparente. Bouquet fatto di profumi di ciliegia sia rossa che marasca nera, menta, eucalipto, intensa violetta, liquirizia nera sia in piccoli chicchi che in bastoncino, rosmarino e salvia. Il corpo è medio, delicato. Il vino è sapido, ha sapore di ciliegia ed ha un ottimo equilibrio grazie alla sua

freschezza ed ai suoi tannini che non fanno percepire la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Transparent garnet red robe. Bouquet made of aromas of both red cherry and black cherry, mint, eucalyptus, intense violet, black licorice both in small grains and sticks, rosemary and sage. The body is medium, delicate. The wine is savory, has a cherry flavor and has an excellent balance thanks to its freshness and its tannins which do not reveal the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its taste persistence is long.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Colore rosso granato trasparente. L'esordio olfattivo mostra una strepitosa intensa violetta seguita da note di rosmarino, salvia, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa, prugna secca, per terminare con soffi di sigaro Toscano "Antica Riserva". Al gusto rivela un corpo medio adagiato ed un sapore di sigaro già sentito all'olfatto. Buon equilibrio gustativo grazie alla freschezza ed ai tannini che sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Transparent garnet red colour. The olfactory debut shows an amazing intense violet followed by notes of rosemary, sage, mint, eucalyptus, hairy red peach, dried plum, finishing with puffs of Tuscan "Antica Riserva" cigar. On the palate it reveals a medium body and a cigar flavor already felt on the nose. Good taste balance thanks to the freshness and tannins which are sweet, broad (6/6--) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

BIONDI SANTI TENUTA IL GREPPO

53024 Montalcino (SI). Villa Greppo 183, tel +39 0577 848087;
mail: biondiosanti@biondisanti.it

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2020

Manto rosso porpora. Esordio olfattivo di cioccolata intensa seguita da vari e numerosi profumi tra cui la ciliegia croccante, caucciù, ruggine, menta, eucalipto, terra umida, gas gpl, lemongrassa, gesso, guscio di mandorla, lievi di acido acetico, timo, ed erbe medicinali. Approccio gustativo di effetto, piacevole, vino fine ed elegante. Il corpo è medio e l'asse freschezza-alcol-tannini è in buon equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia leggermente candita.

Purple-red coat. Olfactory debut of intense chocolate followed by various and numerous aromas including crunchy cherry, rubber, rust, mint, eucalyptus, damp earth, LPG gas, lemongrass, chalk, almond shell, mild acetic acid, thyme, and medicinal herbs. Effective gustatory approach, pleasant, fine and elegant wine. The body is medium and the freshness-alcohol-tannins axis is in good balance. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its flavor persistence is long with a slightly candied cherry finish.

(93--/100)

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso rubino con trame granato chiaro. Ventaglio di sensazioni olfattive fatto di profumi di ciliegia, acqua di mare pulita (la identico con la parte interna bianca della buccia di coccomero) lievi di bitter, rosmarino, salvia, intensi di alloro, cipresso (gazzozola), intensi di amido di riso bollito, inchiostro di china, appretto (amido spray per stirare), pomodori pelati, per terminare con ricordi di origano. Bocca caratterizzata da una bella freschezza e da piacevole sapidità. Saporiti di ciliegia e di bitter. Il



corpo è medio delicato. Il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di bitter. Bella e piacevole beva. Ruby red color with light garnet highlights. Range of olfactory sensations made up of aromas of cherry, clean sea water (I identify it with the white internal part of the watermelon peel), light aromas of bitter, rosemary, sage, intense laurel, cypress (gazzozzola), intense boiled rice starch, India ink, starch (starch spray for ironing), peeled tomatoes, to finish with hints of oregano. Mouth characterized by a beautiful freshness and pleasant flavor. Flavors of cherry and bitter. The body is medium delicate. The wine is well balanced with freshness completely dominating the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then slightly drying the upper gum in the finish. Its taste persistence is long with a bitter finish. Beautiful and pleasant to drink. **(92/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso granato con bordo aranciato. Naso ricchissimo e vario, emergono profumi di cacao, ciliegia, ruggine, erbe medicinali, menta, eucalipto, pesca gialla, pelle di conchiera in fine lavorazione, mobile di sagrestia (legno vecchio ed incenso), guscio di mandorla, pepe nero, noce moscata, lieviti di inchiostro di china, terra umida, rosmarino, salvia, gesso, vicks vaporub e bergamotto. Bocca appagata da una piacevole dolcezza e sapidità e da una lievissima nota acetica che gli dà vitalità. Vino con corpo medio, ben equilibrato tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, setosi e larghi (6/6-). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di stringa di liquirizia e ciliegia. Garnet red with orange edge. Very rich and varied nose, emerging aromas of cocoa, cherry, rust, medicinal herbs, mint, eucalyptus, yellow peach, finely worked tannery leather, sacristy furniture (old wood and incense), almond shell, black pepper, nutmeg, hints of India ink, moist earth, rosemary, sage, chalk, Vicks vaporub and bergamot. The mouth is satisfied by a pleasant sweetness and flavor and by a very light acetic note that gives it vitality. Wine with medium body, well balanced between alcohol and freshness while the tannins are sweet, silky and broad (6/6-). Its intense aromatic persistence is long with a string of liquorice and cherry at the end. **(96/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2017

Robe rosso granato chiaro. L'efficacia olfattiva è ricca e varia e mostra profumi di gas GPL, guscio di mandorla, bitter, idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale), cipresso (gazzozzola), incenso del mobile di sagrestia, ciliegia fresca croccante, bacca di ginepro, buccia di arancia, violetta, pepe nero, noce moscata, eucalipto, prugna fresca, wafer del cono gelato per ter-

minare con soffi di pomodori pelati. Piacevolissima beva grazie al corpo medio ed a una ricca freschezza che copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e setosi. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa.

Light garnet red robe. The olfactory effectiveness is rich and varied and shows aromas of LPG gas, almond shell, bitter, hydrolytin (it is the powder that makes natural water carbonated), cypress (gazzozzola), incense from the sacristy cabinet, crunchy fresh cherry, juniper berry, orange peel, violet, black pepper, nutmeg, eucalyptus, fresh plum, ice cream cone wafers to finish with puffs of peeled tomatoes. Very pleasant to drink thanks to the medium body and a rich freshness that completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6++) and silky. Its intense aromatic persistence is very long. **(95/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G., riserva, annata 2016

Dal bicchiere traspare un rosso granato con bordo aranciato. L'esordio olfattivo sfoggia profumi di nocciolina tostata, lieviti di zabaione, amido del panno caldo, rosmarino, alloro, salvia, menta, eucalipto, ciliegia, pelle lavorata, origano, prugna secca per terminare con echi di terra bagnata. Al palato il vino è gioioso, piacevole, con corpo medio e sapori di bitter (più che nel 2017), lieviti erbacei di arancia sanguinella. Vino ben equilibrato con la massa alcolica che è completamente messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga e piacevole è la sua persistenza gustativa.

A garnet red with an orange edge shines out of the glass. The olfactory debut shows off aromas of toasted peanuts, light zabaglione, starch from the hot cloth, rosemary, bay leaves, sage, mint, eucalyptus, cherry, worked leather, oregano, dried plum to end with echoes of wet earth. On the palate the wine is joyful, pleasant, with medium body and flavors of bitter (more than in 2017), light herbaceous of blood orange. Well balanced wine with the alcoholic mass which is completely silenced by the freshness and tannins. The latter are sweet, wide (6/6-) and silky. Its taste persistence is long and pleasant. **(97/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2015

Rosso granato con bordo aranciato. Ricchezza olfattiva scandita da profumi di intensa grafite e nocciolina seguite da ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, ruggine, amido del panno caldo, pelle vegetale (è la pelle lavorata che tende al dolce del cuoio), guscio di mandorla, gas gpl, pepe nero, noce moscata, radice di liquirizia, radice di rabarbaro, intensi di prugna secca, acqua di mare pulita (assomiglia alla parte interna bianca della buccia di cocomero ed al melone bianco), lievissimi di acido acetico per terminare con note di tabacco dolce da pipa (mi ricorda il tabacco "Clan"). Al palato sfoggia un corpo medio plus ed una freschezza che travolge la massa alcolica. Sapore di prugna secca e tabacco da pipa "Clan". I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red with orange edge. Olfactory richness marked by aromas of intense graphite and peanut followed by black morello cherry, mint, eucalyptus, rust, starch from the hot cloth, vegetable leather (it is the worked leather which tends towards the sweetness of leather), almond shell, LPG gas, pepper black, nutmeg, liquorice root, rhubarb root, intense dried plum, clean sea water (resembles the white internal part of the watermelon peel and white melon), very light acetic acid to finish with notes of sweet tobacco from pipe (reminds me of "Clan" tobacco). On the palate it shows off a medium plus body and a freshness that overwhelms the alcoholic mass. Dried plum flavor and "Clan" pipe tobacco. The tannins are sweet, thick, broad (6/6-) initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long. **(98/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2010

Colore rosso granato con bordo aranciato. Caleidoscopio olfattivo fatto di profumi di stringa di liquirizia, pelle di conceria in fine lavorazione, erbe medicinali, amido del riso bollito, gazzozzola, menta, eucalipto, amido del panno caldo, tamarindo, caffè freddo per terminare con ricordi di castagna bollita con finocchio selvatico secco. Al primo approccio gustativo si sente un pochino aggressivo per l'acidità ma subito dopo regala sapori di prugna secca e ciliegia un pochino candita. Il corpo è medio. Buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' asprino. Vino ancora di lunga vita.

Garnet red color with orange edge. Olfactory kaleidoscope made of scents of licorice string, finely processed tannery leather, medicinal herbs, boiled rice starch, gazzozzola, mint, eucalyptus, hot cloth starch, tamarind, cold coffee to finish with memories of boiled chestnut with wild fennel dry. At the first taste it feels a little aggressive due to the acidity but immediately afterwards it offers flavors of dried plum and slightly candied cherry. The body is medium. Good taste balance with freshness dominating the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-) and silky. Its taste persistence is long with a slightly sour finish. Still long-lived wine.

(97/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 1988

Manto rosso granato con bordo aranciato. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di caramella dura di rabarbaro, prugna secca, fieno secco, clorofilla, radice di rabarbaro, caffè freddo, pepe nero, noce moscata, iuta, gas gpl, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, intensi di alloro, giuggiola, radice di liquirizia, canfora e balsamo di tigre. All'incontro gustativo sfoggia un corpo medio plus, ha sapore di prugna secca e giuggiola ed è sapido e minerale. Perfetto è l'equilibrio gustativo infatti la freschezza domina completamente e magistralmente la massa alcolica. I tannini sono dolci, completamente larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino perfetto!

Garnet red coat with orange edge. Olfactory range made of aromas of hard rhubarb candy, dried plum, dried hay, chlorophyll, rhubarb root, cold coffee, black pepper, nutmeg, jute, LPG gas, mint, eucalyptus, rosemary, sage, intense bay leaves, jujube, licorice root, camphor and tiger balm. On the palate it has a medium plus body, has a flavor of dried plum and jujube and is savory and mineral. The taste balance is perfect, in fact the freshness completely and masterfully dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, completely broad (6/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long. Perfect wine!

(100/100)

AZIENDA AGRICOLA PODERE BRIZIO

Località Podere Brizio 67, Tavarnele (SI);
tel. +39.0577.041072. mail. info@poderebrizio.it

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2022

Manto rosso rubino e porpora. L'esordio olfattivo evidenzia un bellissimo ed intenso profumo di nocciolina seguito da note di menta, eucalipto, salvia, pepe nero, noce moscata, pomodori pelati per terminare con soffi di guscio di mandorla. Al gusto è sapido, ha corpo medio e sapore di ciliegia. Asse freschezza -alcol- tannini in ottimo equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red and purple coat. The olfactory debut highlights a beautiful and intense aroma of peanuts followed by notes of mint, eucalyptus, sage, black pepper, nutmeg, peeled tomatoes to fin-

ish with whiffs of almond shell. The taste is savory, has a medium body and a cherry flavour. Freshness - alcohol - tannin axis in excellent balance with each other. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then slightly burn the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(90/100)

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2021

Abito rosso rubino. Espressione olfattiva fatta di profumi di ciliegia, rosmarino, salvia, polvere da sparo, menta, eucalipto e guscio di mandorla. A bicchiere vuoto si sente una lieve nota verde che ricorda il geranio. Il corpo è medio sufficiente ed ha sapore dolce della parte esterna del confetto. La massa alcolica è impercettibile grazie alla freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red dress. Olfactory expression made of scents of cherry, rosemary, sage, gunpowder, mint, eucalyptus and almond shell. With an empty glass you can smell a light green note reminiscent of geranium. The body is medium sufficient and has a sweet flavor on the outside of the dragee. The alcoholic mass is imperceptible thanks to the freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long.

(90/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso rubino con lievi trame granato. Aromi di pesca rossa pelosa, chinotto, ciliegia rossa, foglia di cedro, ciliegia lievemente candita, pepe nero, noce moscata, rosmarino, colla Coccoina (latte di cocco e mandorla), cuoio biondo e castagna bollita con finocchio selvatico secco. Bocca piacevole grazie ai tannini che sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente setosi per poi nel finale far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. L'equilibrio tra alcol e freschezza attualmente è un po' altalenante. La mia valutazione è nell'ottica che il vino raggiunga il perfetto equilibrio gustativo con l'affinamento in bottiglia.

Ruby red with light garnet hints. Aromas of hairy red peach, chinotto, red cherry, cedar leaf, lightly candied cherry, black pepper, nutmeg, rosemary, Coccolina glue (coconut and almond milk), blond leather and boiled chestnut with dried wild fennel. Pleasant mouthfeel thanks to the tannins which are sweet, broad (6/6-), initially silky and then slightly burn the upper gum in the finish. The balance between alcohol and freshness is currently a bit fluctuating. My evaluation is from the perspective that the wine reaches the perfect gustatory balance with refinement in the bottle.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Dal bicchiere traspare un mix di rosso rubino e granato. Al naso evoca profumi di cassetta di medicina, ciliegia, vernice ad olio, tè naturale, grafite, stringa di liquirizia, pelle lavorata, stoppa intrisa di vino, buccia di piselli e panno caldo inamidato. Bocca piacevole e saporita. Il corpo è medio plus. La ricca freschezza insieme ai tannini dominano senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Lo definiscono un vino piacevole.

A mix of ruby red and garnet shines from the glass. On the nose it evokes aromas of medicine chest, cherry, oil paint, natural tea, graphite, liquorice string, tooled leather, wine-soaked tow, pea peel and hot starched cloth. Pleasant and tasty mouth. The body is medium plus. The rich freshness together with the tannins dominate the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long. They call it a pleasant wine.

(93/100)



Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2016

Rosso granato chiaro. Dona un olfatto di abbastanza intensa vernice ad olio e guscio di mandorla, fanno seguito note di ciliegia marasca nera, rosmarino, salvia per terminare con una piacevole saponetta alla lavanda, mi ricorda la Atkinson. Palato piacevole con corpo medio. Asse alcol e freschezza in equilibrio con la seconda in evidenza sulla prima. I tannini sono dolci, abbastanza spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Light garnet red. It gives a smell of quite intense oil paint and almond shell, followed by notes of black morello cherry, rosemary, sage to finish with a pleasant lavender soap, it reminds me of Atkinson. Pleasant palate with medium body. Alcohol and freshness axis in balance with the latter highlighted over the former. The tannins are sweet, quite thick, quite broad (5/6), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(93+/100)

CASTELLO DI CAMIGLIANO

Via d'Ingresso 2, 53024 Camigliano, Montalcino (SI);
tel. +39 0577 816061; mail: info@camigliano.it

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2022

Manto rosso rubino con trame porpora. Diffonde profumi di ciliegia matura, menta, eucalipto, chicchi di liquirizia, pesca rossa pelosa, rosmarino e cuoio biondo. Sapore di ciliegia. Il corpo è medio e alcol e freschezza convivono perfettamente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pesca rossa succosa e ciliegia.

Ruby red coat with purple highlights. It diffuses aromas of ripe cherry, mint, eucalyptus, licorice grains, hairy red peach, rose-

mary and blond leather. Cherry flavour. The body is medium and alcohol and freshness coexist perfectly. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its taste persistence is long with a finish of juicy red peach and cherry.

(90-/100)

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2021

Colore rosso rubino. Bicchiere composto da profumi di menta, eucalipto, lievi di geranio, ciliegia, con finali rimandi di liquirizia in chicchi piccoli. Al palato si sente un pochino la nota verdina sentita dall'olfatto e una ciliegia fresca. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza, quest'ultima è generosa e copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, poco larghi (4/6) inizialmente vellutati e poi asciugano, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ruby red color. Glass composed of aromas of mint, eucalyptus, light geranium, cherry, with final hints of liquorice in small grains. On the palate you can smell a little green note and a fresh cherry. The body is medium and the wine has a good balance between alcohol and freshness, the latter is generous and completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, not very broad (4/6), initially velvety and then slightly dry the upper gum. Its taste persistence is long.

(89/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Traspare dal calice rosso granato con bordo aranciato. Bouquet composto da profumi di intensa rucola, ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, lievi di pepe nero per terminare con soffi di noce moscata. Sorso con sapore di ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

It shines from the garnet red glass with an orange rim. Bouquet composed of aromas of intense arugula, cherry, mint, eucalyptus, rosemary, bay leaves, light notes of black pepper ending with whiffs of nutmeg. Sip with cherry flavor. The body is medium and the wine is well balanced with the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Colore rosso rubino con bordo aranciato. All'olfatto si percepiscono profumi di menta, eucalipto, ciliegia, pepe nero, noce moscata, grafite, appretto (amido spray per stirare) per finire con pizzicotti di guscio di mandorla. Beva piacevole, il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato, la freschezza copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa.

Ruby red color with orange edge. On the nose you can perceive aromas of mint, eucalyptus, cherry, black pepper, nutmeg, graphite, starch (starch spray for ironing) finishing with pinches of almond shell. Pleasant to drink, the wine has a medium body and is well balanced, the freshness completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then slightly drying the upper gum in the finish. Its intense taste persistence is long.

(92/100)

I vini di Camigliano

Passaggio Inatteso, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso granato. Propone profumi di legno vecchio, pesca rossa pelosa, ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, intensi di alloro e di macchia mediterranea per terminare con sussurri di chicchi piccoli di liquirizia. Bocca con ricordi di erbe medicinali e di chinotto. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di chinotto.

Garnet red dress. It offers aromas of old wood, hairy red peach, cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, intense laurel and Mediterranean scrub to end with whispers of small liquorice grains. Mouth with hints of medicinal herbs and chinotto. The body is medium and the wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry and burn the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long with a chinotto finish.

(92+/100)

Passaggio Inatteso, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso rubino trasparente con bordo granato. Olfatto vario ed accattivante formato da profumi molto balsamici, di menta, eucalipto, rosmarino, salvia ed alloro. Il percorso olfattivo prosegue con note di pepe nero, noce moscata, gas GPL, ciliegia, erbe medicinali, bacca di ginepro per terminare con ricordi di finocchio selvatico bollito. Bella bocca, fine ed elegante. Il corpo è medio e l'asse alcol, freschezza e tannini è in perfetta armonia. I tannini sono dolci, vellutati ed abbastanza larghi (5/6+). Lunga è la sua persistenza gustativa.

Transparent ruby red coat with garnet edge. Varied and captivating nose made up of very balsamic aromas of mint, eucalyptus, rosemary, sage and bay leaves. The olfactory journey continues with notes of black pepper, nutmeg, LPG gas, cherry, medicinal herbs, juniper berry to end with memories of boiled wild fennel. Beautiful mouth, fine and elegant. The body is medium and the alcohol, freshness and tannin axis is in perfect harmony. The tannins are sweet, velvety and quite broad (5/6+). Its taste persistence is long.

(93/100)

Passaggio Inatteso, annata 2017

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Mantello rosso rubino con fine bordo granato. All'esame olfattivo emergono profumi balsamici intensi di rosmarino seguiti da alloro e salvia. La scia olfattiva prosegue con note di ciliegia, guscio di mandorla, bacca di ginepro, finocchio selvatico bollito, gas GPL, pepe nero, noce moscata per terminare con soffi di gambo di ciclamino spezzato. Al gusto rivela un corpo più presente dei precedenti vini degustati. Il vino ha un buon equilibrio gustativo grazie anche alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red coat with fine garnet edge. Upon olfactory examination, intense balsamic aromas of rosemary emerge followed by bay leaves and sage. The olfactory trail continues with notes of cherry, almond shell, juniper berry, boiled wild fennel, LPG gas, black pepper, nutmeg to end with whiffs of broken cyclamen stem. On the palate it reveals a more present body than the previous wines tasted. The wine has a good gustatory balance thanks also to the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(92/100)

Gualto riserva, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino con trame granato. Panorama olfattivo composto da profumi balsamici di fiore di rosmarino, salvia, rucola, alloro, seguiti da ciliegia, noce moscata, grafite, vernice ad olio, castagna bollita con finocchio selvatico secco, dolci dell'esterno del confetto per terminare con piacevoli ricordi floreali di violetta. Palato piacevole, il vino ha corpo medio ed è ben equilibrato con la freschezza che avvolge e neutralizza la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole.

Ruby red with garnet highlights. Olfactory panorama composed of balsamic aromas of rosemary flower, sage, rocket, bay leaves, followed by cherry, nutmeg, graphite, oil paint, boiled chestnut with dried wild fennel, sweets from the outside of the dragee to end with pleasant floral memories of Violet. Pleasant on the palate, the wine has a medium body and is well balanced with the freshness that envelops and neutralises the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long. Pleasant wine.

(95/100)

Gualto riserva, annata 2016

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso rubino con finissimo bordo granato. Profumi di pepe nero, noce moscata, castagna bollita con finocchio selvatico, rosmarino, salvia, alloro, gas GPL, liquirizia in chicchi piccoli, bacca di ginepro per terminare con rimandi di caffè freddo. Il palato è appagato da una sensazione fruttata di ciliegia. Il corpo è medio plus, ed il vino ha un perfetto equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--), e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Bella beva!

Ruby red color with a very fine garnet edge. Aromas of black pepper, nutmeg, boiled chestnut with wild fennel, rosemary, sage, bay leaves, LPG gas, small licorice beans, juniper berry to finish with hints of cold coffee. The palate is satisfied by a fruity sensation of cherry. The body is medium plus, and the wine has a perfect taste balance. The tannins are sweet, thick, broad (6/6--), and velvety. Its taste persistence is long. Nice drink!

(95/100)

AZIENDA AGRICOLA CASANOVA DI NERI

Podere Fiesole, 53024 Montalcino (SI), tel +39.0577.834455;
mail: info@casanovadineri.com

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Robe rosso cardinalizio. Al naso esprime profumi di ciliegia croccante e carnosa "Recca", menta, eucalipto, mandorla, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), rosmarino, salvia, lievi di sigaro Toscano, ballotta (castagna bollita con finocchio selvatico secco) per terminare con accenni di bacca di ginepro. Al palato di gode una piacevole ciliegia, quella sentita all'olfatto. Il corpo è medio, lievemente meno presente di quello del 2021. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e caramella dura di lampone.

Cardinal's red robe. On the nose it expresses aromas of crunchy and fleshy "Recca" cherry, mint, eucalyptus, almond, episperm (sweet from the skin of boiled chestnut), rosemary, sage, hints of Tuscan cigar, ballotta (boiled chestnut with dried wild fennel) to finish with hints of juniper berry. The palate enjoys a pleasant cherry, the one felt on the nose. The body is medium, slightly less present than that of 2021. Wine well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its flavor persistence is long with a finish of cherry and hard raspberry candy.

(92+/100)



Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Rosso porpora chiaro. Ricchezza olfattiva fatta di profumi di menta, eucalipto parte bianca interna della buccia di cocomero (è uguale all'acqua di mare pulita), pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro, pelle di conceria in fine lavorazione, ciliegia, mobile di sagrestia per terminare con sussurri di bacca di ginepro. Al palato ha corpo medio pieno ed è in perfetto equilibrio gustativo, infatti la massa alcolica è impercettibile. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Light purple red. Olfactory richness made of scents of mint, eucalyptus, white internal part of the watermelon peel (it is the same as clean sea water), black pepper, nutmeg, rosemary, sage, bay leaves, finely worked tannery leather, cherry, furniture of sacristy to end with whispers of juniper berry. On the palate it has a medium-full body and is in perfect taste balance, in fact the alcohol mass is imperceptible. The tannins are sweet, broad (6/6--) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Giovanni Neri, annata 2022

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso porpora intenso, vivo. Debutto olfattivo con note di menta, eucalipto, candela spenta, mobile, di sagrestia (legno vecchio intriso di incenso), rosmarino, salvia, alloro, per diffondere nel finale un'esplosiva e piacevole violetta. Al palato il corpo è medio ed ha sapore di ciliegia spremuta. Il corpo è medio e grazie alla copiosa freschezza il vino è perfettamente equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta.

Intense, lively purple red. Olfactory debut with notes of mint, eucalyptus, extinguished candle, mobile, sacristy (old wood soaked in incense), rosemary, sage, laurel, to diffuse an explosive and pleasant violet in the finish. On the palate the body is medium and has a flavor of squeezed cherries. The body is medium and thanks to the copious freshness the wine is perfectly balanced. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and silky. Its taste persistence is long with a violet finish.

(96/100)

Giovanni Neri, annata 2021

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso rubino e porpora trasparente. Profumi di ciliegia, violetta, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia e mobile di sagrestia (incenso). Al gusto è sapido con sapore di ciliegia fresca spremuta. Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato. La massa alcolica è messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di violetta. Naso fine ed elegante.

Ruby red and transparent purple. Scents of cherry, violet, mint, eucalyptus, rosemary, laurel, sage and sacristy furniture (incense). The taste is savory with the flavor of freshly squeezed cherries. The body is medium and the wine is perfectly balanced. The alcoholic mass is silenced by freshness and tannins. The latter are sweet, large (6/6--) and velvety. Its taste persistence is very long with a violet finish. Fine and elegant nose.

(96/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Colore rosso rubino con larghe trame porpora. Bouquet composto da profumi di nocciolina, cioccolata, menta, eucalipto, rosmarino, erbe medicinali, intensi di grafite, ciliegia, pelle fine lavorazione di conceria, pelle lavorata, pelle di camoscio, lievi boisé per terminare con una tripudio di violetta. Il corpo è medio plus e l'asse alcol-freschezza è in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia e prugna. Vino potente e fruttato. Ruby red color with broad purple highlights. Bouquet composed of aromas of peanuts, chocolate, mint, eucalyptus, rosemary, medicinal herbs, intense graphite, cherry, fine tannery leather, worked leather, chamois leather, light woods to end with a riot of violet. The body is medium plus and the alcohol-freshness axis is in perfect balance. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), thick and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a cherry and plum finish. Powerful and fruity wine.

(95/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Manto rosso rubino con fine bordo granato e trasparente. Profumi vari e piacevoli di ciliegia, menta, eucalipto, pepe nero, intensi di noce moscata e rosmarino. Il percorso olfattivo prosegue con toni di pelle lavorata, salvia, alloro, per terminare con una fantastica violetta. Bocca fine ed elegante. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini che non fanno sentire la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red coat with fine garnet and transparent edge. Various and pleasant aromas of cherry, mint, eucalyptus, black pepper, intense nutmeg and rosemary. The olfactory journey continues with tones of worked leather, sage, laurel, ending with a fantastic violet. Fine and elegant mouth. The body is medium and the wine is well balanced thanks to the freshness and tannins which do not reveal the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-) and velvety. Its taste persistence is long.

(95/100)

La cantina di Casanova di Neri

Tenuta Nuova, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso porpora intenso. Dal calice si diffondono nell'aria profumi di ciliegia marasca nera, intensi di noce moscata, cioccolato, menta, eucalipto, pepe nero, lievi di buccia di piselli, per terminare con una splendida violetta. Assaggio molto piacevole grazie al suo splendido sapore di ciliegia marasca nera carnosa e da un corpo medio plus. Generosissima freschezza che mette a tacere completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Intense purple red. From the glass, aromas of black morello cherry, intense aromas of nutmeg, chocolate, mint, eucalyptus, black pepper, light pea peel, ending with a splendid violet spread into the air. Very pleasant tasting thanks to its splendid flavor of fleshy black morello cherry and a medium plus body. Very generous freshness that completely silences the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-) and silky. Its flavor persistence is long with a cherry finish.

(97/100)

Tenuta Nuova, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso rubino e porpora. Dal bicchiere si dirigono verso l'alto intensi profumi di pepe nero e noce moscata seguiti da liquirizia, ciliegia, rosmarino, alloro, salvia per terminare con soffi di violetta. L'incontro gustativo è piacevole, il corpo è medio plus ed il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol, freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, completamente, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

It has a ruby red and purple appearance. From the glass, intense aromas of black pepper and nutmeg move upwards followed by liquorice, cherry, rosemary, bay leaves, sage to finish with whiffs of violet. The taste encounter is pleasant, the body is medium plus and the wine has a perfect balance between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, completely, wide (6/6) and silky. Its taste persistence is long.

(97/100)

Giovanni Neri, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Traspare dal bicchiere un rosso rubino-porpora intenso, nero. Debutto olfattivo con profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, panno caldo inamidato, menta, eucalipto, pomodori pelati per terminare con un'ammaliante profumo di violetta. Al gusto è piacevole, dolce grazie al sapore di ciliegia marasca nera matura. Alcol e freschezza si compenetrano perfettamente e la lingua ha una generosa salivazione che copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pesca rossa succosa. An intense, black ruby-purple red shines through the glass. Olfactory debut with aromas of tannery leather at the end of processing, boiled rice starch, hot starched cloth, mint, eucalyptus, peeled tomatoes to finish with a bewitching scent of violet. The taste is pleasant, sweet thanks to the flavor of ripe black morello cherries. Alcohol and freshness interpenetrate perfectly and the tongue has a generous salivation that completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6) and velvety. Its flavor persistence is long with a juicy red peach finish.

(98/100)

Giovanni Neri, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(È il primo anno di questo brunello prodotto in 5000 bottiglie)

Abito rosso rubino con bordo granato. Ricchezza e piacevolezza olfattiva fatto di profumi di violetta, menta, eucalipto, amido del panno caldo, pepe nero, intensi di noce moscata, ambra, rosa rossa, pomodoro pelato, acqua di mare pulita (è uguale alla pare

bianca intesa della buccia di cocomero), ciliegia fresca, croccante. Il corpo è medio. Vino sapido e perfettamente equilibrato con i tannini che sono dolci, setosi e larghissimi (6/6+). Lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa. Sono sicuro che con un po' di sosta in bottiglia arriverà a 100/100.

Ruby red dress with garnet edge. Richness and olfactory pleasantness made of aromas of violet, mint, eucalyptus, starch from the hot cloth, black pepper, intense notes of nutmeg, amber, red rose, peeled tomato, clean sea water (it is equal to the intense white appearance of the watermelon peel), fresh, crunchy cherry. The body is medium. Savory and perfectly balanced wine with tannins that are sweet, silky and very broad (6/6+). Its intense aromatic persistence is very long. I'm sure that with a little rest in the bottle it will reach 100/100.

Cerretalto, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso rubino con trame porpora. Caleidoscopio olfattivo con profumi lievi del cioccolato "after eight" (cioccolato e menta concentrata, tipico del legno nuovo), ciliegia, eucalipto, nocciolina, violetta e noce moscata. Bel vino dotato di corpo medio e sapore di ciliegia marasca nera. Asse alcol - freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6) setosi ed eleganti. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta. Non ho esitato a riconoscerli subito il massimo del punteggio.

Ruby red coat with purple highlights. Olfactory kaleidoscope with light aromas of "after eight" chocolate (chocolate and concentrated mint, typical of new wood), cherry, eucalyptus, peanut, violet and nutmeg. Nice wine with medium body and black morello cherry flavour. Alcohol axis - freshness in perfect balance. The tannins are sweet, broad (6/6), silky and elegant. Its taste persistence is long with a violet finish. I didn't hesitate to immediately give him the maximum score.

(100/100)

CASTIGLION DEL BOSCO WINERY

Località 53024 Castiglion del Bosco, Montalcino (SI)

tel +39 0577.1913750, mail wine.castigliondelbosco.com

L'America, annata 2021

Rosso di Montalcino D.O.C.G.

(Fa solo acciaio | only makes steel)

Rosso rubino e granato chiaro e trasparente. All'esame olfattivo si scandiscono in sequenza profumi di menta, eucalipto, nocciolina, ciliegia chiara, rosmarino, salvia, zucchero filato e ballotta con il bachelto (castagna bollita con finocchio selvatico secco). Al palato è fine, elegante, sapido con corpo medio sufficiente e con ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Buona beva, avrebbe avuto bisogno di un pochino più di struttura. Ruby red and light and transparent garnet. Upon olfactory examination, aromas of mint, eucalyptus, peanut, light cherry, rosemary, sage, cotton candy and ballotta con il bachelto (boiled chestnut with dried wild fennel) are perceived in sequence. On the palate it is fine, elegant, savory with a sufficient medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, fine, quite broad (5/6) and silky. Its taste persistence is long. Good drink, it could have needed a little more structure.

(90-~/100)

L'America, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.G.

(Fa solo acciaio | only makes steel)

Rosso granato chiaro e trasparente. L'olfatto pavoneggia una nota intensa di nocciolina seguita dalla ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, lievi di pepe nero e noce moscata, rosmarino, salvia, liquirizia per terminare con pizzicotti di erbe medicinali. Il corpo è



misurato fine ed elegante ma in questo momento il suo equilibrio gustativo tra alcol e freschezza è un po' altalenante. Vino sapido con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6--) e setosi. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa.

Light and transparent garnet red. The sense of smell boasts an intense note of peanut followed by black morello cherry, mint, eucalyptus, hints of black pepper and nutmeg, rosemary, sage, licorice to finish with pinches of medicinal herbs. The body is measured, fine and elegant but at this moment its gustatory balance between alcohol and freshness is a little fluctuating. Savory wine with sweet tannins, quite broad (5/6--) and silky. Its taste persistence is quite long.

(88/100)

Gauggione, annata 2021

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso rubino con trame granato abbastanza intenso e scuro ma trasparente. Impianto olfattivo con profumi di pelle lavorata, intensi di vernice ad olio, ciliegia marasca nera, eucalipto, rosmarino, salvia, paglia, clorofilla del chewing gum, terra umida, stringa di liquirizia e erbe medicinali (ricordi dell'amaro Don Bairo). Al palato ha corpo medio e sapore di chinotto. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta.

Ruby red with quite intense and dark but transparent garnet hints. Olfactory system with aromas of worked leather, intense aromas of oil paint, black morello cherry, eucalyptus, rosemary, sage, straw, chewing gum chlorophyll, damp earth, liquorice string and medicinal herbs (memories of the bitter Don Bairo). On the palate it has medium body and a chinotto flavour. Good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite thick, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long with a violet finish.

(90/100)

Gauggione, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

Veste rosso granato con fine bordo aranciato. All'olfatto diffonde profumi di vernice ad olio, ciliegia marasca nera, menta, eucalipto, stringa di liquirizia, fungo champignon terroso per finire con ricordi di ricciarellino. Al gusto il corpo è medio sufficiente. Vino fine elegante con equilibrio lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. La sosta in bottiglia renderà il vino ben equilibrato. Garnet red appearance with fine orange edge. On the nose it diffuses aromas of oil paint, black morello cherry, mint, eucalyptus, string of licorice, earthy champignon mushroom to finish with hints of ricciarellino. On the palate the body is medium sufficient. Fine, elegant wine with a slightly fluctuating balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, fine, quite broad (5/6+) initially silky and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long. The rest in the bottle will make the wine well balanced.

(90/100)

Deimassi, annata 2021

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso rubino e granato trasparente. Al naso sono in evidenza profumi di castagna bollita con finocchio selvatico, intensi di erba tagliata e pelle lavorata, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, lievi di pepe nero, noce moscata, pesca rossa pelosa e ciliegia rossa. Il corpo è medio ed è il più strutturato rispetto agli altri due rosso di Montalcino. Vino equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di amaretto e chinotto.

Castiglion del Bosco

Ruby red and transparent garnet. On the nose there are aromas of boiled chestnut with wild fennel, intense aromas of cut grass and worked leather, mint, eucalyptus, rosemary, sage, light notes of black pepper, nutmeg, hairy red peach and red cherry. The body is medium and is the most structured compared to the other two Montalcino reds. Balanced wine with freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its persistence is long with a finish of amaretto and chinotto.

(91/100)

Deimassi, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

(Il vino fa acciaio, cemento e poi per un anno di botti da 33hl)

The wine is made of steel, cement and then 33hl barrels for a year)

Manto rosso granato trasparente. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, pelle lavorata, menta, rosmarino, intensa salvia, castagne bollite con finocchio selvatico, pomodoro maturo strusciato sul pane di campagna, per terminare con note dolci, che ricordano la pelle interna della castagna bollita (c.d. episperma). Il vino ha un corpo medio sufficiente plus ed ha un buon equilibrio gustativo grazie alla piacevole freschezza che con il tannino copre la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Transparent garnet red coat. Olfactory mix made of aromas of cherry, worked leather, mint, rosemary, intense sage, boiled chestnuts with wild fennel, ripe tomato rubbed on country bread, to end with sweet notes, which resemble the internal skin of the boiled chestnut (so-called episperm). The wine has a sufficient medium body plus and has a good taste balance thanks to the pleasant freshness which, together with the tannin, covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso rubino e granato chiaro. L'olfatto recepisce profumi di ciliegia, noce moscata, lievi di pepe nero, menta, eucalipto, paglia, conserva di pomodoro, ballotte (castagna bollita con finocchio selvatico secco), lievi di tabacco biondo della Virginia, per terminare con pizzicotti di fragolina di bosco. Al palato ha una buona dolcezza ed il corpo è medio. Asse alcol-freschezza in equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), vivaci, inizialmente, setosi per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto.

Ruby red and light garnet. The sense of smell perceives aromas of cherry, nutmeg, hints of black pepper, mint, eucalyptus, straw, tomato preserves, ballottes (boiled chestnut with dried wild fennel), hints of blond Virginia tobacco, finishing with pinches of strawberry woods. On the palate it has a good sweetness and the body is medium. Alcohol-freshness axis in balance with each other. The tannins are sweet, quite broad (5/6), lively, initially silky and then dry and make the upper gum burn a little. Its taste persistence is long with a chinotto finish.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso granato con finissimo bordo aranciato. Il naso recepisce profumi di ciliegia, intensa e piacevole nocciolina, menta, eucalipto, tabacco biondo della Virginia, terra, anice stellato per terminare con accenni di conserva di pomodoro. Vino sapido con corpo molto delicato. Lieve altalena nel finale tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente setosi

per far bruciare un po' il palato e la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza durante la quale il corpo si assottiglia ed emerge una sensazione di pepe nero.

Garnet red with a very fine orange edge. The nose perceives aromas of cherry, intense and pleasant peanut, mint, eucalyptus, blond Virginia tobacco, earth, star anise to finish with hints of tomato preserves. Savory wine with very delicate body. Slight swing in the finish between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), initially silky to burn the palate and upper gums a little. Its persistence is long during which the body thins out and a sensation of black pepper emerges.

(91/100)

Campo del Drago, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Robe rosso rubino e granato con fine bordo aranciato. Al naso si mettono in evidenza profumi di menta, eucalipto, chinotto, pepe nero, noce moscata, paglia, lievi di fico secco, pomodoro secco, lievi di rosmarino per terminare con carezze di lavanda. All'assaggio è sapido ed il corpo è medio. La freschezza domina la massa alcolica mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente e far bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto.

Ruby and garnet red robe with fine orange edge. The nose highlights aromas of mint, eucalyptus, chinotto, black pepper, nutmeg, straw, slight notes of dried fig, dried tomato, light rosemary and ending with caresses of lavender. When tasted it is savory and the body is medium. Freshness dominates the alcoholic mass while the tannins are sweet, thick, quite broad (5/6), initially velvety and then dry, slightly and make the upper gum burn. Its taste persistence is long with a chinotto finish.

(93/100)

Campo del Drago, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato, trasparente. Il profilo olfattivo si apre a profumi di pelle di conchiera in fine lavorazione, intensi di nocciolina, pelle di camoscio, lievi di inchiostro di china e di conserva di pomodoro. L'incontro gustativo rivela un corpo medio fine. Al momento è presente una lievissima altalena tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Garnet red, transparent. The olfactory profile opens up to aromas of tannery leather at the end of its processing, intense of peanuts, chamois leather, light of India ink and tomato preserves. The taste encounter reveals a medium-fine body. At the moment there is a very slight swing between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) initially silky and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its taste persistence is long.

(92/100)

Tenuta Prima Pietra Toscana, Rosso I.G.T., annata 2020

(Uvaggio: 50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon e 15%

Cabernet Franc)

Le vigne sono a Riparbella e dalla annata 2020 non viene assemblato il petit verdot. Rosso rubino abbastanza trasparente. Naso gratificato da profumi di ciliegia un po' matura, prugna, dolci dell'esterno del confetto, menta, eucalipto, lievi di episperma (dolce della pelloina della castagna bollita) per finire con soffi si sesso sfrenato. Il corpo è medio ben dosato ed il vino è fine ed elegante. Vino con buon equilibrio, la massa alcolica è dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore.

The vineyards are in Riparbella and from the 2020 vintage the petit verdot is not assembled. Fairly transparent ruby red. Nose gratified by aromas of slightly ripe cherry, plum, sweets from the outside of the candy, mint, eucalyptus, light hints of episperm (sweet from the boiled chestnut skin) to finish with whiffs of unbridled sex. The body is medium, well-dosed and the wine is fine and elegant. Wine with good balance, the alcoholic mass is dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6-) initially silky and then dry and cause the upper gum to burn slightly. **(93/100)**

1100 riserva, annata 2016

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato trasparente con fine bordo aranciato. Esordio olfattivo fatto di profumi dolci che ricordano la castagna bollita con finocchio selvatico, menta, eucalipto, tè naturale, pelloina della castagna bollita (episperm), vernice, ciliegia per terminare con carezze di arancia rossa. Vino fine ed elegante con corpo medio, dotato di un perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente setosi per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Transparent garnet red with fine orange edge. Olfactory debut made of sweet aromas reminiscent of boiled chestnut with wild fennel, mint, eucalyptus, natural tea, boiled chestnut skin (episperm), varnish, cherry to finish with caresses of blood orange. Fine and elegant wine with medium body, with a perfect taste balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially silky and then slightly burning the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(95/100)

Tenuta Prima Pietra, Prima Pietra I.G.T., annata 2019

(Uvaggio: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot)

Colore rosso rubino e granato abbastanza intenso. Dal calice si innalzano profumi di intensa grafite, ciliegia marasca nera, rosmarino, salvia, pepe nero, noce moscata, panno caldo inamidato, castagna bollita con finocchio selvatico secco, lievi di lemongrassa, per terminare con una splendida violetta. All'assaggio rivela un corpo medio plus e sapore di ciliegia un po' candita. Vino equilibrato per l'alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Fairly intense ruby red and garnet color. From the glass rise aromas of intense graphite, black morello cherry, rosemary, sage, black pepper, nutmeg, hot starched cloth, boiled chestnut with dried wild fennel, light lemon grass, finishing with a splendid violet. When tasted it reveals a medium plus body and a slightly candied cherry flavour. Balanced wine for alcohol and freshness while the tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(91/100)

Tenuta Prima Pietra, Permessimo IGT, annata 2019

(Uvaggio: 100% Cabernet Franc)

Colore rosso rubino intenso. Olfatto gratificato da profumi di ciliegia candita, grafite, pelle lavorata, terra, menta, eucalipto e castagna bollita con finocchio selvatico secco. Bocca fine ed elegante con sapore di prugna spremuta. Perfetto equilibrio tra alcol e freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, fini, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Da un naso un po' evoluto per la ciliegia candita non ti aspetteresti un palato con succo di prugna fresca.

Intense ruby red color. Smell gratified by aromas of candied cherry, graphite, worked leather, earth, mint, eucalyptus and boiled chestnut with dried wild fennel. Fine and elegant mouth with squeezed

plum flavor. Perfect balance between alcohol and freshness and tannins. The latter are sweet, fine, quite large (5/6) and silky. Its taste persistence is long. From a slightly evolved nose for candied cherry you wouldn't expect a palate with fresh plum juice.

(94/100)

LE CHIUSE

Podere Chiusa 317. Strada Sterracavalli, località Va d'cava, 53024 Montalcino (SI), tel. +39 338 1300380; mail: info@lechiuse.com

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Rosso rubino e porpora trasparente. Caleidoscopio olfattivo con profumi di nocciolina, ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia, amido di riso bollito, grafite, ruggine, intensi di saponetta alla violetta, dolci dell'esterno del confetto, per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Al palato il corpo è medio sufficiente ed ha sapore di ciliegia. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Piacevole beva. Ruby red and transparent purple. Olfactory kaleidoscope with aromas of peanuts, cherries, mint, eucalyptus, rosemary, bay leaves, sage, boiled rice starch, graphite, rust, intense notes of violet soap, sweets from the outside of the dragee, ending with memories of tomato preserves. On the palate the body is medium sufficient and has a cherry flavour. Wine well balanced between alcohol and freshness while the tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then slightly drying on the upper gum. Its intense aromatic persistence is long. Pleasant drink.

(91/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

Bellissimo rosso rubino. Naso avvolgente, vario, fatto di profumi di ciliegia, tabacco biondo della Virginia, menta, eucalipto, ruggine, per terminare con ricordi di castagna bollita con finocchio selvatico secco. Al palato ha corpo medio sufficiente, delicato con sapore di ciliegia. La finezza e l'eleganza contraddistinguono questo vino che è ben equilibrato tra alcol e freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, fini abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Beautiful ruby red. Enveloping, varied nose, made of aromas of cherry, blond Virginia tobacco, mint, eucalyptus, rust, ending with memories of boiled chestnut with dried wild fennel. On the palate it has a sufficient medium body, delicate with a cherry flavour. Fineness and elegance distinguish this wine which is well balanced between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, fine, quite broad (5/6-) and silky. Its taste persistence is long.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Robe rosso rubino. Profilo olfattivo caratterizzato da profumi di colla Coccina (latte di cocco e mandorla), nocciolina, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto, violetta, castagna bollita con finocchio selvatico secco, stoppa intrisa di vino, appretto (amido spray per stirare), amido del riso bollito, vaniglia, terra umida, salvia, ciliegia croccante, per terminare con soffi di lievito di birra. Bocca piacevole con sapore di ciliegia e prugna. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato, la generosa freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6), inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red robe. Olfactory profile characterized by aromas of Coccina glue (coconut and almond milk), peanut, mint, eucalyptus, sweets from the outside of the dragee, violet, boiled chestnut with dried wild fennel, tow soaked in wine, starch (starch spray for ironing), boiled rice starch, vanilla, moist earth, sage, crunchy cherry, finishing with puffs of brewer's yeast. Pleasant mouth with cherry

and plum flavor. The body is medium and the wine is well balanced, the generous freshness dominates the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, broad (6/6), initially silky and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long.

(95/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Manto rosso rubino e granato. Olfatto caratterizzato da profumi di menta, eucalipto, ciliegia, dolci dell'esterno del confetto, pelle vegetale (è la pelle lavorata che tende al dolce del cuoio), intensi di violetta, lievi di lievito di birra per terminare con carezze di castagna bollita con finocchio selvatico secco. Si presenta con corpo medio (più che nel 2017), con intenso sapore di violetta. Il vino è ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino fine ed elegante dotato di generosa freschezza.

Ruby and garnet red coat. Smell characterized by aromas of mint, eucalyptus, cherry, sweets from the outside of the dragee, vegetable leather (it is the worked skin that tends towards the sweetness of leather), intense aromas of violet, light notes of brewer's yeast and ending with caresses of chestnut boiled with dried wild fennel. It has a medium body (more than in 2017), with an intense violet flavour. The wine is well balanced with sweet, quite broad (5/6+) and velvety tannins. Its intense aromatic persistence is long. Fine and elegant wine with generous freshness.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2017

Colore rosso rubino con lievi lampi granato. Bicchiere straripante di profumi di grafite, ciliegia, violetta, lievi di pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, amido del riso bollito, menta, eucalipto, liquirizia in chicchi piccoli, buccia di piselli, ruggine, china, erbe medicinali per terminare con carezza di rosa rossa. Bocca piacevole, il corpo è medio sufficiente che tende un po' ad andare via. Vino equilibrato con la massa alcolica, impercettibile, grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa. Bel vino con naso molto vario, con una nota un po' verde. Al palato gli manca un pochino di struttura.

Ruby red color with slight garnet flashes. Glass overflowing with aromas of graphite, cherry, violet, hints of black pepper, nutmeg, worked leather, boiled rice starch, mint, eucalyptus, small grains of liquorice, pea peel, rust, cinchona, medicinal herbs to finish with a caress of red rose. Pleasant mouth, the body is medium enough that it tends to go away a little. Balanced wine with alcoholic mass, imperceptible, thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, thick, quite wide (5/6-) and velvety. Its flavor persistence is long but not very long. Nice wine with a very varied nose, with a slightly green note. On the palate it lacks a little structure.

(91/100)

Sferracavalli

Rosso Toscana I.G.T., annata 2022

Colore rosso intenso. Profumo di lievito di birra, ciliegia, caucciù e violetta. Al gusto ha corpo medio sufficiente è sapido ed ha sapore di ciliegia e lievito di birra. Equilibrio un pochino altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, vellutati, e poco larghi (4/6+). Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. Vino semplice ed abbastanza piacevole.

Intense red color. Scent of brewer's yeast, cherry, rubber and violet. On the palate it has a sufficient medium body, is savory and has a cherry and brewer's yeast flavour. Slightly fluctuating balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, velvety, and not very broad (4/6+). Its taste persistence is quite long. Simple and quite pleasant wine.

(85/100)



Diecianni riserva, annata 2013

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Mix rosso rubino, porpora e granato. Naso esplosivo per quanto si vuole esprimere scandendo profumi intensi di violetta e ciliegia, menta, eucalipto, castagna bollita con finocchio selvatico, lievi di tartufo nero, grafite, sigaro toscano per terminare con soffi di conserva di pomodoro. La bocca è fine ed elegante con sapore di tartufo nero. Vino perfettamente equilibrato con la massa alcolica impercettibile grazie alla generosa freschezza e ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) setosi ed eleganti. Il corpo è medio. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino ancora giovane. Il tannino di questo 2013 trovo che sia più piacevole di quello del già buono del 2012.

Mix of ruby red, purple and garnet. Explosive nose for how much you want to express, highlighting intense aromas of violet and cherry, mint, eucalyptus, boiled chestnut with wild fennel, hints of black truffle, graphite, Tuscan cigar to finish with whiffs of tomato preserves. The mouth is fine and elegant with a black truffle flavour. Perfectly balanced wine with an imperceptible alcoholic mass thanks to the generous freshness and tannins. The latter are sweet, wide (6/6-) silky and elegant. The body is medium. Its intense aromatic persistence is long. Still young wine. I find the tannin of this 2013 more pleasant than that of the already good 2012.

(97/100)

Diecianni riserva, annata 2012

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Abito rosso granato chiaro e trasparente. Dal bicchiere si innalzano profumi di intenso sigaro toscano, grafite, mobile di sagrestia (incenso), dolci, menta, eucalipto, conserva di pomodoro, lievi speziati di pepe nero e noce moscata, finale di ciliegia matura. All'assaggio rivela un corpo medio plus, sapore di sigaro toscano ed una bella freschezza. Perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Light and transparent garnet red dress. From the glass rise aromas of intense Tuscan cigar, graphite, sacristy furniture (incense), sweets, mint, eucalyptus, tomato preserves, light spices of black pepper and nutmeg, finish of ripe cherry. Upon tasting it reveals a medium plus body, Tuscan cigar flavor and a nice freshness. Perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

AZIENDA AGRICOLA CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Località Molinello, 53024 Castelnuovo dell'Abate (SI)

tel. +39.0577.835616; mail: sales@ciaccipiccolomini.com

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Veste rosso rubino – porpora trasparente. Mix olfattivo composto da profumi di ciliegia croccante, menta, eucalipto, cioccolata, iuta, pepe nero, intensi di noce moscata, rosmarino, salvia, lievi di episperm (dolce della pellicola della castagna bollita), intensi di violetta, cassetto di medicine, chiodi di garofano, ciliegia matura, chicchi di liquirizia, pomodori pelati e tè naturale. All'assaggio svela un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino fine, elegante e piacevole. Ruby red – transparent purple color. Olfactory mix composed of aromas of crunchy cherry, mint, eucalyptus, chocolate, jute, black pepper, intense of nutmeg, rosemary, sage, light of episperm (sweet from the skin of the boiled chestnut), intense of violet, drawer of medicines, nails of clove, ripe cherry, liquorice grains, peeled tomatoes and natural tea. Upon tasting it reveals a medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and silky. Its taste persistence is long. Fine, elegant and pleasant wine.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Colore rosso rubino con trame porpora. Apertura olfattiva con profumi di ciliegia croccante, pomodori pelati, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, vernice ad olio, amido del tessuto cotone, violetta, pepe nero e noce moscata. Al palato ha dolcezza e sapore di ciliegia. Il corpo del vino è medio. Ottimo equilibrio gustativo tra alcol e freschezza, quest'ultima è generosa e non fa sentire neppure minimamente la presenza della massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, inizialmente vellutati e nel finale asciugano lievemente la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red color with purple highlights. Olfactory opening with aromas of crunchy cherry, peeled tomatoes, mint, eucalyptus, rosemary, sage, oil paint, cotton fabric starch, violet, black pepper and nutmeg. On the palate it has sweetness and cherry flavour. The body of the wine is medium. Excellent gustatory balance between alcohol and freshness, the latter is generous and does not even minimally reveal the presence of the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick, initially velvety and dry the alcoholic mass very slightly in the finish. Its intense aromatic persistence is long.

(91++/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2019

Manto rosso rubino e granato. Esprime profumi di violetta, ciliegia, menta, eucalipto, acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero), rosmarino, salvia, iuta, tè naturale per terminare con soffi di terra umida. Al palato il corpo è medio e si sente il sapore della ciliegia un po' matura e addirittura la ciliegia sotto spirito. Nonostante ciò l'alcol è impercettibile grazie alla generosa freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino fine ed elegante. Ruby and garnet red coat. It expresses aromas of violet, cherry,

mint, eucalyptus, sea water (internal white part of the watermelon peel), rosemary, sage, jute, natural tea to finish with whiffs of damp earth. On the palate the body is medium and you can feel the flavor of slightly ripe cherries and even cherries in alcohol. Despite this, the alcohol is imperceptible thanks to the generous freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long. Fine and elegant wine.

(94/100)

Rossofonte, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

Rosso granato con finissimo bordo aranciato. All'olfatto diffonde profumi di ciliegia sia fresca che lievemente candita seguiti da menta, eucalipto, castagna bollita con finocchio selvatico secco, intensa violetta, rosmarino, salvia, pomodori pelati per terminare con soffi di appretto (amido spray per stirare). Al palato è pieno, gustoso, con sapore di violetta e tartufo nero. Vino con corpo, medio, ben equilibrato con sapore di ciliegia. La massa alcolica è sottomessa dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red with a very fine orange edge. On the nose it releases aromas of both fresh and slightly candied cherries followed by mint, eucalyptus, boiled chestnut with dried wild fennel, intense violet, rosemary, sage, peeled tomatoes and finishing with whiffs of starch (starch spray for ironing). On the palate it is full, tasty, with a flavor of violet and black truffle. Wine with medium body, well balanced with cherry flavour. The alcoholic mass is subdued by freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6+) initially velvety and then slightly burn the upper gum in the finish. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Robe rosso rubino con bordo aranciato. All'olfatto si mettono in evidenza profumi intensi di violetta e di tè naturale seguiti da erbe medicinali, menta, eucalipto per terminare con soffi di acqua di mare (parte bianca della buccia di cocomero). All'assaggio rivela un corpo medio delicato ed è sapido dotato di un perfetto equilibrio gustativo, infatti la freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red robe with orange border. On the nose, intense aromas of violet and natural tea are highlighted, followed by medicinal herbs, mint, eucalyptus, ending with puffs of sea water (white part of the watermelon peel). Upon tasting it reveals a delicate medium body and is savory with a perfect taste balance, in fact the freshness dominates the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, broad (6/6--) and silky. Its taste persistence is long.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2017

Veste rosso granato. Esprime profumi di sottobosco, smalto di vernice, ciliegia, appretto, menta, eucalipto, terra, banana matura, pepe nero, noce moscata, grafite, liquirizia per terminare con cerni di bacca di ginepro. Bocca piacevole, il corpo è medio e l'asse alcol, freschezza, tannini è in equilibrio. Questi ultimi sono dolci, vellutati e larghi (6/6--). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Garnet red dress. It expresses aromas of undergrowth, paint glaze, cherry, starch, mint, eucalyptus, earth, ripe banana, black pepper, nutmeg, graphite, liquorice to finish with hints of juniper berry. Pleasant on the palate, the body is medium and the alcohol, freshness and tannin axis is in balance. The latter are sweet, velvety and wide (6/6--). Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Pianrosso, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso rubino con riflessi granati. All'olfatto esplode una piacevolissima violetta seguita da profumi di dado vegetale, menta, eucalipto, lievissimi di boisé che ricordano il cioccolato-no after eight (cioccolata e menta intensa), ciliegia, rosmarino, salvia, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), chicchi di liquirizia per terminare con ricordi di tè naturale. Il corpo è medio, fine ed elegante. Asse alcol - freschezza-tannini in perfetta armonia tra loro. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia croccante e violetta.

Ruby red color with garnet reflections. A very pleasant violet explodes on the nose followed by aromas of vegetable nuts, mint, eucalyptus, very light woody aromas reminiscent of after eight chocolate (intense chocolate and mint), cherry, rosemary, sage, episperm (sweet from the skin of boiled chestnut), liquorice grains to finish with flavors of natural tea. The body is medium, fine and elegant. Alcohol - freshness - tannin axis in perfect harmony with each other. The tannins are sweet, broad (6/6-) and silky. Its intense aromatic persistence is long with a finish of crunchy cherry and violet.

(98/100)

Pianrosso, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Traspare dal calice rosso granato trasparente. Dispiega all'olfatto una intensissima e piacevole violetta seguita da pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, ciliegia, chicchi di liquirizia, rosmarino, salvia, alloro, prugna, lievi di castagna bollita con finocchio selvatico secco, anice stellato, tè naturale per terminare con tocchi di pomodori pelati. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di terra umida.

Transparent garnet red glass shines through. It reveals to the sense of smell a very intense and pleasant violet followed by black pepper, nutmeg, cloves, cherry, liquorice grains, rosemary, sage, bay leaf, plum, hints of chestnut boiled with dried wild fennel, star anise, natural tea for finish with touches of peeled tomatoes. The body is medium and the wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially silky and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long with a moist earthy finish.

(95/100)

Pianrosso, annata 2017

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso rubino e granato. Dona all'olfatto una ricca gamma di profumi di ciliegia, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, smalto di vernice, prugna, tè naturale, pomodori pelati sella di cuoio, prugna secca, liquirizia ed anice stellato. Gusto piacevole con note spezzate già sentite all'olfatto. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la massa alcolica in subordine alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono abbastanza larghi (5/6), dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby and garnet red coat. It gives the sense of smell a rich range of aromas of cherry, black pepper, nutmeg, cloves, paint polish, plum, natural tea, peeled saddle leather tomatoes, dried plum, liquorice and star anise. Pleasant taste with spicy notes already felt by smell. The body is medium and the wine is well balanced with the alcohol mass subordinate to the freshness and tannins. The latter are quite large (5/6), sweet and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

Vigna di Pianrosso riserva Santa Caterina d'oro

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2016

Rosso granato. Ampiezza aromatica con profumi di ciliegia menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare), sottobosco, carruba, prugna secca, tè naturale, grafite per terminare con soffi balsamici di abete. All'assaggio rivela un corpo medio ed un ottimo equilibrio gustativo con la massa alcolica completamente sottomessa alla mineralità, freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Garnet red. Aromatic breadth with aromas of cherry, mint, eucalyptus, starch (starch spray for ironing), undergrowth, carob, dried plum, natural tea, graphite to finish with balsamic whiffs of fir. Upon tasting it reveals a medium body and an excellent taste balance with the alcoholic mass completely subjugated to minerality, freshness and tannins. The latter are sweet, broad (6/-) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(98/100)

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

CASATO PRIME DONNE AZIENDA AGRICOLA

Località Casato 17, 53024 Montalcino, tel. +39 0577.849421.

mail: casato@cinellicolombini.it

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso rubino con bagliori granati, trasparente. Dispiega profumi dolci dell'esterno del confetto, intensi di noce moscata, menta, eucalipto, ciliegia, rosmarino, alloro, salvia, abbastanza intensi di smalto di vernice, amido del tessuto cotone, pepe nero, lievi di chicchi di liquirizia, vernice ad olio per terminare con sussurri di violetta. Al palato ha corpo medio ed è sapido. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza quest'ultima va a coprire la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di violetta.

Ruby red color with garnet highlights, transparent. It unfolds sweet aromas from the outside of the dragee, intense of nutmeg, mint, eucalyptus, cherry, rosemary, bay leaf, sage, quite intense of varnish enamel, starch from the cotton fabric, black pepper, slight hints of liquorice grains, oil varnish to end with whispers of violet. On the palate it has a medium body and is tasty. Wine well balanced between alcohol and freshness, the latter covering the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially velvety and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its taste persistence is long with a violet finish.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso granato chiaro. All'olfatto non è particolarmente vario. Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lemongrassa e di generoso episperma (dolce della seconda pelle del marrone bollito), tipico profumo dovuto alla presenza un po' più marcata del legno nuovo. All'assaggio rivela un corpo medio. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima domina la prima. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Si sente la mano dell'enologo francese.

Light garnet red. On the nose it is not particularly varied. Aromas of cherry, mint, eucalyptus, lemongrass and generous episperm (sweet from the second skin of boiled brown), typical scent due to the slightly more marked presence of new wood. Upon tasting it reveals a medium body. Wine well balanced between alcohol and freshness, the latter dominates the former. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) initially velvety and then dry the upper gum a little in the finish. Its taste persistence is long. You can feel the hand of the French winemaker.

(91/100)



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

"Progetto Prime Donne", annata 2018

Colore rosso rubino chiaro con lievi trame granato. Al naso è dirompente il profumo boisé di episperma seguito da note di menta, eucalipto, pelle di conceria in fine lavorazione, rosmarino, alloro, salvia, ciliegia per terminare con rimandi di lemongrassa (citronella). Al palato il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. I tannini del legno nuovo si sentono.

Light ruby red color with slight garnet hints. On the nose, the woody scent of episperm is explosive, followed by notes of mint, eucalyptus, finely processed tannery leather, rosemary, bay leaves, sage, cherry, ending with hints of lemongrassa (lemongrass). On the palate the body is medium and the wine is well balanced thanks to the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then dry the upper gum a little in the finish. Its taste persistence is long. The tannins of the new wood can be felt.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2018

Colore rosso granato chiaro trasparente. Naso con profumi di ciliegia, rosmarino, salvia, tartufo nero, duro di menta, dolce dell'esterno del confetto, anice stellato, intensi di noce moscata, smalto di vernice, pepe nero, boisé, liquirizia, per terminare con carezze di violetta. A bicchiere vuoto si sente il profumo di pomodoro secco. Il corpo è medio, è più leggero di quello del 2019 ed ha sapore un pochino boisé. Si sente il duro di menta (zucchero duro e menta) e il tartufo nero. Il vino ha un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza ed i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di lieve amarino del legno ed una stupenda violetta.

La tinaia di Casato Prime Donne

Il conte Francesco Marone Cinzano di Col d'Orcia



Transparent light garnet red color. Nose with aromas of cherry, rosemary, sage, black truffle, hard mint, sweet from the outside of the candy, star anise, intense nutmeg, paint glaze, black pepper, woody, licorice, finishing with caresses of violet. With an empty glass you can smell the aroma of dried tomatoes. The body is medium, it is lighter than that of 2019 and has a slightly woody flavour. You can taste the duro di menta (hard sugar and mint) and the black truffle. The wine has an excellent balance between alcohol and freshness and the tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then drying the upper gum a little. Its taste persistence is long with a slightly bitter finish from the wood and a wonderful violet.

(93/100)

AZIENDA VINICOLA COL D'ORCIA

Via Giunchetti, 53024 Montalcino (SI); tel. +39.0577.80891;
mail. info@coldorcia.it

Ghiale Bianche, annata 2021

Toscana IGT Chardonnay SANT'ANTIMO

(Uvaggio: 100% Chardonnay)

Giallo paglierino chiaro. Al naso emergono note di episperma (dolce della pelle della castagna bollita), grafite, biancospino, lievi di colla Coccina (latte di cocco e mandorla), pietra focaia, panno caldo inamidato, per terminare con soffi lievi di banana. Al palato è un tripudio di sapidità e mineralità. Il corpo è medio e l'equilibrio tra alcol e freschezza è un po' altalenante. Colpisce per la sapidità e mineralità ma al momento attuale il vino non è ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza con finale di episperma (legno nuovo). Light straw yellow. On the nose emerge notes of episperm (sweet from the skin of boiled chestnut), graphite, hawthorn, slight notes of Coccina glue (coconut and almond milk), flint, hot starched cloth, finishing with light whiffs of banana. On the palate it is a riot of flavor and minerality. The body is medium and the balance between alcohol and freshness is a bit fluctuating. It is striking for its flavor and minerality but at the moment the wine is not well balanced. Its persistence is long with an episperm finish (new wood).

(89/100)

Ghiaie Bianche, annata 2020

(Uvaggio: 100% chardonnay)

Risplende giallo oro. Profumi di episperma (seconda pelle del marrone bollito: è il legno), banana e grafite. Al palato si sente il legno sotto forma di episperma. Vino sapido e minerale. Asse alcol - freschezza abbastanza in equilibrio, si sente lievemente bruciare la gengiva superiore (tannini del legno?). Il corpo è medio e lunga è la sua persistenza gustativa.

It shines golden yellow. Scents of episperm (second skin of boiled brown: it's wood), banana and graphite. On the palate you can feel the wood in the form of episperm. Savory and mineral wine. Alcohol axis - fairly balanced freshness, you can feel a slight burn on the upper gum (wood tannins?). The body is medium and its flavor persistence is long.

(89/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Riluce rosso rubino con bagliori porpora. L'olfatto è vario e ricco con profumi di menta, eucalipto, lievi di pelle di conceria in fine lavorazione, nocciolina, appretto (amido spray per stirare), rosmarino, salvia, intensi di ciliegia, pepe nero, noce moscata, conserva di pomodoro e buccia di mandarino. Al palato si sente una ciliegia croccante. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Bella beva, piacevole.

It shines ruby red with purple highlights. The sense of smell is varied and rich with aromas of mint, eucalyptus, light aromas of finely processed tannery leather, peanuts, starch (spray starch for ironing), rosemary, sage, intense cherry, black pepper, nutmeg, tomato preserves and mandarin peel. On the palate you can feel a crunchy cherry. The body is medium and the wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) initially velvety and then dry the upper gum a little. Nice drink, pleasant.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Abito rosso rubino con trame granato. All'approccio olfattivo svela profumi di nocciolina, ciliegia, pelle lavorata, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Vino fine ed elegante con corpo medio ed ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ruby red dress with garnet textures. On the olfactory approach it reveals aromas of peanut, cherry, worked leather, mint, eucalyptus, black pepper and nutmeg. Fine and elegant wine with medium body and excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially silky and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(91/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

Colore rosso rubino. Naso tipico e piacevole di nocciolina tostata. Seguono profumi di menta, eucalipto e pepe nero, noce moscata, ciliegia e grafite. Al palato si gode una piacevole ciliegia ed un corpo medio. Buon equilibrio gustativo tra alcol, freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Ruby red color. Typical and pleasant nose of toasted peanuts. Followed by aromas of mint, eucalyptus and black pepper, nutmeg, cherry and graphite. On the palate you can enjoy a pleasant cherry and a medium body. Good taste balance between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, quite wide (5/6+) and velvety. Its flavor persistence is long with a cherry finish.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Traspare dal bicchiere rosso rubino intenso e granato. Mix olfattivo composto da profumi di ciliegia marasca nera matura, gas GLP, pelle di conceria in fine lavorazione, appretto (amido spray per stirare), prugna, menta, eucalipto, liquirizia, rosmarino, alloro, salvia, intensi di castagna bollita con finocchio selvatico secco per terminare con soffi di violetta. Sapido al palato con sapore di piacevole frutto evoluto, di prugna secca e di ciliegia un po' candita. Il corpo è medio. Il vino non soffre minimamente di pungenza di alcol perché la freschezza domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca, fieno e clorofilla.

Intense ruby red and garnet shines through the glass. Olfactory mix composed of aromas of ripe black morello cherry, GLP gas, finely processed tannery leather, starch (spray starch for ironing), plum, mint, eucalyptus, liquorice, rosemary, bay leaf, sage, intense notes of boiled chestnut with wild fennel dry to finish with whiffs of violet. Savory on the palate with a pleasant evolved fruit flavour, of dried plum and slightly candied cherry. The body is medium. The wine does not suffer in the slightest from alcohol pungency because the freshness completely dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), thick and velvety. Its taste persistence is long with a finish of dried plum, hay and chlorophyll.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Mantello rosso rubino e granato. Piacevole olfatto composto da profumi di mobile di sagrestia (incenso), nocciolina tostata, pelle di conceria in fine lavorazione, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro grafite, ciliegia perfettamente matura (croccante) dolci dell'esterno del confetto, camomilla, per terminare con sussurri di castagna e finocchio selvatico secco bollite. Bocca caratterizzata da una bella freschezza e da sapidità e mineralità. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza, alla sapidità, alla mineralità ed ai tannini che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby and garnet red coat. Pleasant smell composed of aromas of sacristy furniture (incense), toasted peanuts, finely worked tannery leather, mint, eucalyptus, rosemary, sage, graphite laurel, perfectly ripe (crunchy) cherry, sweets from the outside of the candy, chamomile, for finish with whispers of boiled chestnut and dry wild fennel. Mouth characterized by a beautiful freshness and flavor and minerality. The body is medium and the wine is well balanced thanks to the freshness, flavor, minerality and tannins which dominate the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Vigna Nastagio, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Robe rubino e granato chiaro. L'olfatto scandisce profumi di nocciolina, lievi minerali di grafite e benzina, ciliegia, pepe nero, noce moscata, appretto, pomodori pelati, ruggine, rosmarino, salvia, per terminare con sussurri di prugna secca ed idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale). Il palato è estasiato dal sapore di prugna secca. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), spessi e vellutati. Il corpo è medio. Lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale che continua con il piacevole sapore di prugna secca. Bel vino, piacevole, il migliore Vigna Nastagio di quelli da me degustati nel tempo. Robe ruby and light garnet. The sense of smell highlights aromas of peanuts, light minerals of graphite and petrol, cherry, black pepper, nutmeg, starch, peeled tomatoes, rust, rosemary, sage, ending with whispers of dried plum and hydrolytin (it is the powder that

makes the carbonation natural water). The palate is entranced by the flavor of dried plum. Alcohol-freshness axis in perfect balance. The tannins are sweet, broad (5/6-), thick and velvety. The body is medium. Its taste persistence is very long with a finish that continues with the pleasant flavor of dried plum. Nice wine, pleasant, the best Vigna Nastagio of those I have tasted over time.

(96/100)

Vigna Nastagio, annata 2016
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso rubino e granato. All'olfatto mostra intensi profumi di vaniglia e pepe nero seguiti da noce moscata, ciliegia, ruggine, pomodoro pelato, rosmarino, salvia e alloro. Al gusto ha risalto il sapore della nocciolina tostata ed il corpo è medio. Vino ben equilibrato, la massa alcolica è nell'immaginario grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con anche nel finale il sapore indimenticabile di nocciolina tostata.

Ruby red and garnet color. On the nose it shows intense aromas of vanilla and black pepper followed by nutmeg, cherry, rust, peeled tomato, rosemary, sage and bay leaves. The flavor of toasted peanuts stands out on the palate and the body is medium. Well balanced wine, the alcoholic mass is in the imagination thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6-) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with the unforgettable flavor of toasted peanuts in the finish.

(93/100)

Poggio al Vento riserva, annata 2016
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato. Bagaglio olfattivo composto da profumi di ciliegia, mobile di sagrestia (mobile vecchio intriso di incenso), pepe nero, noce moscata, chicchi di liquirizia, menta, eucalipto, gas GPL, amido del tessuto cotone, nocciolina, rosmarino, salvia alloro, prugna secca, guscio di mandorla per terminare con ricordi saporiti di acqua di ostrica appena aperta. Al palato è sapido, piacevole, con corpo medio e sapore di prugna secca. La freschezza avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red. Olfactory baggage composed of aromas of cherry, sacristy furniture (old furniture soaked in incense), black pepper, nutmeg, liquorice grains, mint, eucalyptus, LPG gas, cotton fabric starch, peanuts, rosemary, bay sage, dried plum, almond shell to finish with tasty memories of freshly opened oyster water. On the palate it is savory, pleasant, with medium body and a dried plum flavour. The freshness completely envelops the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) thick, initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(95/100)

Poggio al Vento, riserva, annata 2015
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Robe rosso rubino e granato. Nell'immediatezza si respira un intensissimo profumo di grafite seguito da ciliegia, menta, eucalipto, camomilla, nocciolina tostata per terminare con lievi ricordi di vernice a olio. Al palato si rimane colpiti dalla presenza di un importante corpo medio plus. Vino perfettamente equilibrato, la freschezza ed i tannini dirigono il timone dell'equilibrio. I tannini sono dolci spessi, (per questo mi ricordano l'annata 2006), abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale dolce che mi ricordano il tabacco da pipa "clan". Ho avuto l'impressione che questo 2015 abbia il corpo più potente di tutti i Poggio al Vento fatti fino a questa annata.

Immediately you can breathe in a very intense scent of graphite followed by cherry, mint, eucalyptus, chamomile, toasted peanut to finish with light hints of oil paint. On the palate you are struck by the presence of an important medium plus body. Perfectly balanced wine, freshness and tannins steer the balance. The tannins are sweet, thick (this is why they remind me of the 2006 vintage), quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long with a sweet finish that reminds me of "clan" pipe tobacco. I had the impression that this 2015 has the most powerful body of all the Poggio al Ventos made up to this year.

(95/100)

Nearco Sant'Antimo D.O.C., annata 2019
(Uvaggio: 60% Merlot, 20% Petit Verdot e 20% Syrah)

Colore rosso porpora. Al naso si sente subito la presenza di utilizzo di legno nuovo nella sua veste olfattiva che ricorda il cioccolato "after eight" (cioccolato amaro e menta intensa) seguito da note di ciliegia marasca nera, prugna, eucalipto, intense di ballotta (castagna bollita con finocchio selvatico secco), pepe nero, noce moscata, pelle in fine lavorazione di conchiera. Il corpo è medio plus e la freschezza rende il vino equilibrato, non facendo percepire la massa alcolica. Sapore di prugna. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (a causa dei tannini del legno nuovo). Purple red colour. On the nose you can immediately feel the presence of the use of new wood in its olfactory guise which recalls the "after eight" chocolate (bitter chocolate and intense mint) followed by notes of black morello cherry, plum, eucalyptus, intense notes of ballotta (chestnut boiled with dried wild fennel), black pepper, nutmeg, fine tannery leather. The body is medium plus and the freshness makes the wine balanced, without perceiving the alcoholic mass. Plum flavor. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), initially velvety and then dry the upper gum a little (due to the tannins of the new wood).

(92/100)

Nearco Sant'Antimo D.O.C., annata 2018
(Uvaggio: 55% Merlot, 20% Petit Verdot, 10% Cabernet Sauvignon e 15% Syrah)

Traspare rosso rubino intenso. L'incontro olfattivo rivela profumi di pelle di conchiera in fine lavorazione, pepe nero, noce moscata, goudron, zucchero filato, buccia di piselli, ciliegia e prugna. Al gusto si evidenzia un corpo medio plus e sapore di prugna fresca. Vino ben equilibrato tra alcol, freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di prugna fresca. It shines intense ruby red. The olfactory encounter reveals aromas of finely processed tannery leather, black pepper, nutmeg, goudron, cotton candy, pea peel, cherry and plum. The taste highlights a medium plus body and fresh plum flavour. Well balanced wine between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6+) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a fresh plum finish.

(93/100)

Olmaia Sant'Antimo Cabernet D.O.C., annata 2018
(Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)

Manto rosso rubino e porpora intensi. Sentori di pelle di conchiera in fine lavorazione, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, lievi boisé di "after eight", grafite, goudron (asfalto bagnato) per terminare con ricordi di ballotta (castagna bollita con finocchio selvatico secco). Il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza ed il corpo è medio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore a causa, a mio avviso, dei tannini del legno. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita e cioccolato.

Intense ruby red and purple coat. Hints of tannery leather at the end of processing, black pepper, nutmeg, mint, eucalyptus, light woody "after eight", graphite, goudron (wet asphalt) to finish with flavors of ballotta (chestnut boiled with dried wild fennel). The wine is well balanced between alcohol and freshness and the body is medium. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then dry the upper gum a little due, in my opinion, to the tannins of the wood. Its taste persistence is long with a finish of candied cherry and chocolate.

(93/100)

Olmaia Sant'Antimo Cabernet D.O.C., annata 2016

(Uvaggio: 100% Cabernet Sauvignon)

Abito rosso rubino e porpora intensi. Naso composto da profumi di oliva nera, prugna, menta, eucalipto, cioccolato e grafite. Il corpo è medio plus ed il vino è perfettamente equilibrato. La massa alcolica è completamente messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna.

Intense ruby red and purple dress. Nose composed of aromas of black olive, plum, mint, eucalyptus, chocolate and graphite. The body is medium plus and the wine is perfectly balanced. The alcoholic mass is completely silenced by the freshness and tannins. The latter are sweet, thick, quite wide (5/6-) and velvety. Its flavor persistence is long with a plum finish.

(93/100)

Pascena, vendemmia tardiva, annata 2018

Moscadello di Montalcino D.O.C.

(Uvaggio: 100% Moscato bianco)

Colore giallo oro. Sentori di moscato, pietra focaia, miele, menta, eucalipto, lievi di mango, papaya e zafferano, per terminare con ricordi di guscio di mandorla. Al palato è molto dolce, più del 2016. Corpo medio plus. Vino con la freschezza che domina la massa alcolica nonostante la pastosità del corpo. Lunga è la sua persistenza con finale di moscato e miele millefiori. Vino piacevole che avrebbe avuto bisogno di maggiore freschezza per allentare un po' la sua pastosità.

Golden yellow color. Hints of muscat, flint, honey, mint, eucalyptus, slight hints of mango, papaya and saffron, finishing with hints of almond shell. On the palate it is very sweet, more than 2016. Medium plus body. Wine with the freshness that dominates the alcoholic mass despite the softness of the body. Its persistence is long with a finish of muscat and wildflower honey. Pleasant wine that would have needed more freshness to loosen its softness a bit.

(92/100)

Pascena, vendemmia tardiva, annata 2016

Moscadello di Montalcino D.O.C.

(Uvaggio: 100% Moscato bianco)

Riluce giallo oro. Profumi di moscato, lievi di zafferano, menta, guscio di mandorla per terminare con soffi di miele. Al palato è morbido ed ha una buona dolcezza di miele. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato anche se un pochino di freschezza in più avrebbe allentato un po' la dolcezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele millefiori.

Shines golden yellow. Aromas of muscat, light saffron, mint, almond shell finishing with whiffs of honey. On the palate it is soft and has a good honey sweetness. The body is medium and the wine is well balanced although a little more freshness would have loosened the sweetness a little. Its intense aromatic persistence is long with a finish of wildflower honey.

(93/100)

AZIENDA AGRICOLA COLLEMATTONI

Località Collemattoni, 53024 Montalcino (SI).

tel +39 0577 844127, mail: collemattoni@collemattoni.it

Rosato Toscana I.G.T., annata 2023

(Uvaggio: 100% Sangiovese)

Colore rosa antico. Il debutto olfattivo rivela un profumo intenso di pera ruggine seguito dal dolce dell'esterno del confetto, lievi di buccia di cipolla rosa, ciliegia griottine, salmastro, lievi di pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio biondo), biancospino e colla Coccina (latte di cocco e mandorla). Al palato ha sapore del pompelmo giallo e corpo medio. La freschezza domina la massa alcolica. Il vino è sapido e ha tannini larghi (6/6-), dolci e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Antique pink colour. The olfactory debut reveals an intense aroma of rusty pear followed by the sweetness of the outside of the dragee, hints of pink onion peel, griottine cherry, saltiness, hints of vegetable leather (it is the worked leather that is close to the sweetness of blond leather), hawthorn and Coccina glue (coconut and almond milk). On the palate it has the flavor of yellow grapefruit and medium body. Freshness dominates the alcoholic mass. The wine is savory and has large (6/6-), sweet and velvety tannins. Its taste persistence is long.

(89/100)

Rosato Toscana I.G.T., annata 2022

(Uvaggio: 100% Sangiovese)

Colore ramato. Panorama olfattivo fatto di profumi di pera ruggine, lievi di buccia del formaggio marzolino, ciliegia, lievi di menta ed eucalipto per terminare con soffi di smalto di vernice. Al palato è sapido ed ha un corpo medio appena sufficiente. Bella beva grazie anche alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6-) e delicati. Lunga persistenza gustativa. Vino semplice ma piacevole.

Copper colour. Olfactory panorama made of aromas of rusty pear, light notes of marzolino cheese peel, cherry, light mint and eucalyptus to end with whiffs of varnish enamel. On the palate it is savory and has just enough medium body. Nice drink thanks also to the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) and delicate. Long tasting persistence. Simple but pleasant wine.

(88/100)

Adone rosso Toscana I.G.T., annata 2021

(Uvaggio: 90% Sangiovese e 10 % tra Canaiolo e Merlot)

Veste rosso rubino con lievissime trame granato. Mix olfattivo fatto di profumi di castagna bollita con finocchio selvatico secco, menta, eucalipto, gazzozzola, cipresso, rosmarino, salvia, alloro, ciliegia, zucchero filato, erbe medicinali per terminare con ricordi di fieno della stalla. Il corpo è medio, abbastanza sufficiente. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini un po' verdi?). Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red color with very light garnet hints. Olfactory mix made of aromas of boiled chestnut with dried wild fennel, mint, eucalyptus, gazzozzola, cypress, rosemary, sage, laurel, cherry, cotton candy, medicinal herbs to end with memories of hay from the stable. The body is medium, quite sufficient. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially velvety and then dry the upper gum a little (tannins a little green?). Its intense aromatic persistence is quite long.

(88/100)

Adone rosso Toscana IGT, annata 2020

(Uvaggio: 90% Sangiovese e 10% Canaiolo e Merlot)

Rosso rubino con trame granato. Olfatto accattivante fatto di profumi di ciliegia, menta, eucalipto pepe nero, nove moscata, cipresso (gazzozzola) per terminare con sussurri di erbe medicinali. Al gusto ha corpo medio appena sufficiente. Buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, fini, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Abbastanza lunga ma non lunga la sua persistenza gustativa.

Ruby red with garnet highlights. Captivating sense of smell made of aromas of cherry, mint, eucalyptus, black pepper, nine nutmeg, cypress (gazzola) ending with whispers of medicinal herbs. The taste has just enough medium body. Good taste balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, fine, broad (6/6--) initially velvety and then dry on the upper gum. Its flavor persistence is quite long but not long.

(88/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Colore rosso rubino trasparente. Dal bicchiere si diffondono profumi di ciliegia sotto spirito, menta, eucalipto, erbe medicinali, lievi di chinotto, rosmarino, salvia, conserva di pomodoro, per terminare con ricordi del mobile di sagrestia, intriso di incenso. Beva piacevole con sapore di erbe medicinali. Il vino ha corpo medio sufficiente ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi diventare un pochino ruvidi e far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Transparent ruby red color. From the glass spread aromas of cherries in alcohol, mint, eucalyptus, medicinal herbs, hints of chinotto, rosemary, sage, tomato preserves, ending with memories of the sacristy cabinet, soaked in incense. Pleasant drink with medicinal herbal flavour. The wine has a sufficient medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then become a little rough and cause the upper gum to burn slightly. Its taste persistence is long.

(90--/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Rosso granato trasparente. Note di ciliegia, erbe medicinali, lievi di lievito di birra, dolci dell'esterno del confetto e conserva di pomodoro. Al gusto ha corpo medio ed ha un buon equilibrio gustativo grazie alla freschezza che domina magistralmente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale un po' boisè. Il legno a mio avviso ha influito un po' negativamente sui tannini del vino. Vino con bella e piacevole freschezza. Transparent garnet red. Notes of cherry, medicinal herbs, mild brewer's yeast, sweets from the outside of the dragee and tomato preserves. On the palate it has a medium body and a good taste balance thanks to the freshness that masterfully dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry and burn the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is quite long with a slightly woody finish. In my opinion, the wood had a somewhat negative influence on the tannins of the wine. Wine with beautiful and pleasant freshness.

(89+/-/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso granato trasparente. Profumi di grafite, nocciolina, zucchero filato, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, pelle in fine lavorazione di conchiglia per terminare con sussurri di erbe medicinali. Al palato ha corpo medio ed un perfetto equilibrio tra la freschezza e massa alcolica, quest'ultima è impercettibile. I tannini sono dolci

spessi, larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Sapore di erbe medicinali e chinotto che permangono durante la sua lunga persistenza aromatica intensa. Transparent garnet red. Scents of graphite, peanut, cotton candy, mint, eucalyptus, rosemary, sage, fine tannery leather finishing with whispers of medicinal herbs. On the palate it has medium body and a perfect balance between freshness and alcoholic mass, the latter is imperceptible. The tannins are sweet, thick, broad (6/6), initially velvety and then dry the upper gum a little. Flavor of medicinal herbs and chinotto that remain during its long intense aromatic persistence.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso granato trasparente con fine bordo aranciato. Ricchezza olfattiva fatta di profumi di ciliegia, ballotta, pelle lavorata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, erbe medicinali, rosmarino, salvia per terminare con lievi echi di lievito di birra. Assaggio piacevole che evidenzia un corpo medio ed un ottimo equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6) fini e setosi.

Lunga è la sua persistenza gustativa. Bella beva.

Transparent garnet red with fine orange edge. Olfactory richness made of aromas of cherry, ballot, worked leather, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, medicinal herbs, rosemary, sage to finish with light echoes of brewer's yeast. Pleasant tasting which highlights a medium body and an excellent taste balance. The tannins are sweet, broad (6/6), fine and silky. Its taste persistence is long. Nice drink.

(93/100)

Vigna Fontelontano riserva, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato trasparente. Rivela profumi di legno e menta, vernice ad olio, zucchero filato, ciliegia sotto spirito, terra umida e dolci dell'esterno del confetto. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è ben equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Transparent garnet red. It reveals aromas of wood and mint, oil paint, cotton candy, cherry in alcohol, moist earth and sweets from the outside of the candy. The body is medium and the alcohol-freshness axis is well balanced. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(93/100)

AZIENDA AGRICOLA CLAUDIA FERRERO

Podere Pascena, 53024 Montalcino (SI);

tel. +39.335/6461334, mail: info@brunelloferrero.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Traspare rosso porpora. Si propone con profumi di ciliegia marasca nera, mobile di sagrestia (legno vecchio intriso di incenso), dolci dell'esterno del confetto, ambra, nocciolina, intensi di pepe nero e noce moscata, pomodori pelati, chicchi di liquirizia per terminare con ricordi di polvere da sparo. All'assaggio è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. It shines purple-red. It is proposed with aromas of black morello cherry, sacristy furniture (old wood soaked in incense), sweets from the outside of the candy, amber, peanuts, intense black pepper and nutmeg, peeled tomatoes, liquorice grains to end with memories of gunpowder. When tasted it is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), thick and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(91+/-/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Bel rosso rubino trasparente. Naso gratificato dal tipico profumo intenso di nocciolina. Seguono note intense di grafite, ambra, ciliegia, prugna fresca, alloro, tè naturale per terminare con soffi di polvere da sparo. Al palato il vino ha sapore di prugna e ciliegia fresca. Il corpo è medio plus ed il vino ha un equilibrio lievemente altalenante con la freschezza e l'alcol che si alternano nella supremazia gustativa. Sicuramente con la sosta in bottiglia l'equilibrio diventerà perfetto. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Il mio punteggio è in divenire.

Beautiful transparent ruby red. Nose gratified by the typical intense peanut scent. Followed by intense notes of graphite, amber, cherry, fresh plum, bay leaves, natural tea, finishing with whiffs of gunpowder. On the palate the wine has a flavor of plum and fresh cherry. The body is medium plus and the wine has a slightly fluctuating balance with freshness and alcohol alternating in gustatory supremacy. Surely with the rest in the bottle the balance will become perfect. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long. My score is in flux.

(91/100)**Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019**

Manto rosso granato. Debutto olfattivo ben delineato con iniziale intenso profumo di nocciolina seguito da grafite, rosmarino, menta, eucalipto, mobile di sagrestia (legno vecchio intriso di incenso), ambra, dolci, dell'esterno del confetto, timo, pepe nero, noce moscata, prugna secca, fieno secco, clorofilla, pesca rossa succosa, erbe medicinali secche per terminare con accenni di ciliegia matura e ciliegia lievemente candita. Al palato ha corpo medio plus ed il vino ha un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca.

Garnet red coat. Well-defined olfactory debut with an initial intense aroma of peanuts followed by graphite, rosemary, mint, eucalyptus, sacristy furniture (old wood soaked in incense), amber, sweets, from the outside of the candy, thyme, black pepper, nutmeg, plum dried, dried hay, chlorophyll, juicy red peach, dried medicinal herbs to finish with hints of ripe cherry and slightly candied cherry. On the palate it has a medium plus body and the wine has an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6+), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its flavor persistence is long with a dried plum finish.

(94/100)**Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018**

Manto rosso granato trasparente. All'olfatto esprime profumi intensi di nocciolina seguiti dal cuoio biondo, capperi, acciuga, prugna, ciliegia per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. Al gusto rivela un corpo medio e sapore di nocciolina. Vino con asse alcol-freschezza-tannini in perfetto equilibrio tra loro. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Il sapore di nocciolina prosegue durante la sua lunga persistenza gustativa.

Transparent garnet red coat. On the nose it expresses intense aromas of peanut followed by blond leather, capers, anchovy, plum, cherry to finish with spicy notes of black pepper and nutmeg. The taste reveals a medium body and peanut flavour. Wine with alcohol-freshness-tannin axis in perfect balance between them. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and velvety. The peanut flavor continues during its long gustatory persistence.

(94/100)**Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2004**

Abito rosso granato. Naso balsamico di menta, eucalipto, rosmarino, salvia ed alloro. Il percorso olfattivo prosegue con note di ragout di carne, ciliegia marasca nera, prugna secca, fieno secco, clorofilla e cioccolato. Bocca con sapore di prugna secca, fieno secco e clorofilla (quest'ultima è quella che viene utilizzata per dare il colore verde all'olio). Il corpo è medio ed il vino oltre ad essere ben equilibrato tra alcol e freschezza ha sapore di ciliegia candita e cioccolato. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Garnet red dress. Balsamic nose of mint, eucalyptus, rosemary, sage and bay leaves. The olfactory journey continues with notes of meat ragout, black morello cherry, dried plum, dried hay, chlorophyll and chocolate. Mouth with flavor of dried plum, dried hay and chlorophyll (the latter is what is used to give the oil its green colour). The body is medium and the wine, in addition to being well balanced between alcohol and freshness, has a flavor of candied cherry and chocolate. The tannins are sweet, broad (6/6-) and velvety. Its taste persistence is long.

(95/100)**Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2015**

Rosso granato con fine bordo aranciato. Articolazione aromatica fatta di profumi intensi di grafite, ambra, lievi di formaggio erborinato, sesso sfrenato, vernice ad olio, nocciolina, pepe nero, noce moscata, per terminare con carezze di ciliegia marasca nera. Bocca estasiata da sapori di ciliegia, prugna e nocciolina ed ha un corpo medio plus. Vino con asse alcol-freschezza-tannini in perfetto equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Garnet red with a fine orange edge. Aromatic articulation made of intense aromas of graphite, amber, light blue cheese, unbridled sex, oil paint, peanut, black pepper, nutmeg, ending with caresses of black morello cherry. Mouth enraptured by flavors of cherry, plum and peanut and has a medium plus body. Wine with alcohol-freshness-tannins axis in perfect balance between them. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(94+/100)**Pepita, annata 2023****Rosato Toscana I.G.T.***(Uvaggio: 70% Sangiovese e 30% Montepulciano)*

Colore rosa antico. Piacevole sequenza di profumi di intensa pietra focaia, salmastro, caucciù, ciliegia griottina, intensi di grafite, menta, eucalipto, lievito di birra per terminare con sussurri floreali di biancospino. Bella e piacevole freschezza che rende il vino ben equilibrato. Il corpo è medio sufficiente. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale minerale, sapido e di caramella dura al lampone. Vino semplice ma piacevole. Questo 2023 è più minerale del 2022. Antique pink colour. Pleasant sequence of aromas of intense flint, salt, rubber, griottina cherry, intense graphite, mint, eucalyptus, brewer's yeast ending with floral whispers of hawthorn. Beautiful and pleasant freshness that makes the wine well balanced. The body is medium sufficient. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long with a mineral, savory and hard raspberry candy finish. Simple but pleasant wine. This 2023 is more mineral than 2022.

(90--/100)**Pepita, annata 2022****Rosato Toscana I.G.T.***(Uvaggio: 70% Sangiovese e 30% Montepulciano)*

Rosa antico. L'incontro olfattivo evoca profumi di salmastro, ciliegia griottina, grafite per terminare con ricordi di lievito di birra. Al palato è molto sapido e ha una piacevole mineralità. Vino equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Il corpo è medio sufficiente. Lunga è la sua persistenza gustativa.



**AZIENDA AGRICOLA LA FORTUNA
DI RICCIARDIELLO FELICIETTA ANNA**

*Podere La Fortuna 83, 53024 Montalcino (SI);
tel. +39.0577.848308, mail: info@tenutalafortuna.it*

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Rosso rubino. Naso fatto di profumi di grafite, ciliegia, menta, eucalipto e rosa rossa. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente, sapore di ciliegia ed un buon equilibrio gustativo con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red. Nose made of aromas of graphite, cherry, mint, eucalyptus and red rose. Upon tasting it reveals a sufficient medium body, cherry flavor and a good gustatory balance with the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) and velvety. Its taste persistence is long.

(89/++100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

Abito rosso rubino con bordo cipolla rosa. Esordio olfattivo un po' boisé, seguono profumi di pera kaiser sotto spirito, ciliegia, menta ed eucalipto. Al palato il corpo è medio e l'equilibrio è lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale lievemente boisé.

Ruby red dress with pink onion edge. Slightly woody olfactory debut, followed by aromas of Kaiser pear in alcohol, cherry, mint and eucalyptus. On the palate the body is medium and the balance is slightly fluctuating between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its flavor persistence is long with a slightly woody finish.

(88/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso granato chiaro. Diffonde profumi di menta, eucalipto, intensi di ruggine e violetta, ciliegia rossa, vernice ad olio, terra umida, paglia, erbe medicinali, buccia di pecorino stagionato, lievi di fieno secco, prugna secca e clorofilla. Al palato ha corpo medio ed è fine ed elegante con sapore di ciliegia rossa e bianca croccante. Vino ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile, grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di erbe medicinali. Bel vino con piacevole beva. Più lo bevi e più lo berresti.

Light garnet red dress. It diffuses aromas of mint, eucalyptus, intense aromas of rust and violet, red cherry, oil paint, damp earth, straw, medicinal herbs, aged pecorino peel, slight hints of dried hay, dried plum and chlorophyll. On the palate it has a medium body and is fine and elegant with a flavor of crunchy red and white cherries. Well balanced wine with imperceptible alcoholic mass, thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, wide (6/6--) and silky. Its intense aromatic persistence is long with a medicinal herbal finish. Nice wine with pleasant drinking. The more you drink it, the more you would drink it.

(95/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso granato con fine bordo cipolla rosa. Naso interessante fatto di profumi intensi di violetta seguiti dal mobile di sagrestia (incenso), menta, eucalipto, paglia e lievi di fico bianco secco. Il corpo è medio ed il vino ha un perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) ed abbastanza spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Antique pink. The olfactory encounter evokes aromas of brackish, griottina cherry, graphite to end with memories of brewer's yeast. On the palate it is very savory and has a pleasant minerality. Balanced wine with sweet, quite broad (5/6) and velvety tannins. The body is medium sufficient. Its taste persistence is long.

(89/100)

Pepita, annata 2021

Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 34% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon e 33% Montepulciano e Alicante)

Robe rosso porpora. Bouquet con profumo intenso di pietra focaia seguito da pepe nero, noce moscata, prugna fresca, ciliegia, liquirizia e chiodi di garofano. Il palato rimane estasiato da una piacevole ciliegia fresca: succosa. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio, infatti la freschezza domina, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-) ed un po' ruvidi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna fresca. Purple red robe. Bouquet with intense aroma of flint followed by black pepper, nutmeg, fresh plum, cherry, liquorice and cloves. The palate is enraptured by a pleasant fresh cherry: juicy. The body is medium and the wine has a good balance, in fact the freshness dominates the alcohol mass without second thoughts. The tannins are sweet, thick, broad (6/6-) and a little rough. Its taste persistence is long with a fresh plum finish.

(93/100)

Pepita, annata 2020

Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 1/3 Merlot, 1/3 Cabernet Sauvignon e 1/3 Montepulciano ed Alicante)

Robe rosso rubino e granato. Approccio olfattivo fatto di profumi di chiodi di garofano, pepe nero, prugne fresche e secche, grafite, violetta per terminare con soffi di tartufo nero. Sorso piacevole con sapore di tartufo nero. Il corpo è medio plus ed il vino è ben equilibrato con la freschezza ed i tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca. Ruby and garnet red robe. Olfactory approach made of aromas of cloves, black pepper, fresh and dried plums, graphite, violet ending with whiffs of black truffle. Pleasant sip with black truffle flavour. The body is medium plus and the wine is well balanced with the freshness and tannins that dominate, without second thoughts, the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6) and velvety. Its flavor persistence is long with a dried plum finish.

(93/100)

Garnet red with fine pink onion edge. Interesting nose made of intense aromas of violet followed by the sacristy furniture (incense), mint, eucalyptus, straw and slight notes of dried white fig. The body is medium and the wine has a perfect taste balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and quite thick and velvety. Its taste persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. annata 2017

Rosso granato con bordo cipolla rosa. Dal calice si innalzano profumi di grafite, paglia, erbe medicinali, terra, intensi di violetta, ciliegia, appretto (amido spray per stirare) radice di rabarbaro per terminare con una reminiscenza di stringa di liquirizia. La cavità orale è appagata da un corpo medio ed una piacevole sapidità. Il vino è abbastanza equilibrato mentre i tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Garnet red with pink onion edge. From the glass rise aromas of graphite, straw, medicinal herbs, earth, intense violet, cherry, starch (spray starch for ironing) rhubarb root to finish with a reminiscence of liquorice string. The oral cavity is satisfied by a medium body and a pleasant flavor. The wine is quite balanced while the tannins are quite broad sweet (5/6), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long.

(90-100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2019

Veste rosso granato trasparente. Al naso evoca profumi di violetta, erbe medicinali, menta, eucalipto, ciliegia marasca, lievi boisé che ricordano il cioccolato "After Eight", buccia di pecorino stagionato, rosmarino, prugna secca, fieno, clorofilla, anice stellato, stoppa intrisa di vino, per terminare con sussurri di fico bianco secco. Al palato ha un corpo medio come quello del Brunello non riserva ed ha un perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono completamente larghi (6/6), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Transparent garnet red dress. On the nose it evokes aromas of violet, medicinal herbs, mint, eucalyptus, morello cherry, light woodiness reminiscent of "After Eight" chocolate, aged pecorino peel, rosemary, dried plum, hay, chlorophyll, star anise, tow soaked in wine, to end with whispers of dry white fig. On the palate it has a medium body like that of Brunello without reserve and has a perfect taste balance between alcohol and freshness. The tannins are completely broad (6/6), sweet, initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(96/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2016

Colore rosso granato. Mix olfattivo fatto di piacevoli profumi di ciliegia, menta, eucalipto, prugna secca, fieno, clorofilla, mobile di sagrestia impregnato di incenso per terminare con soffi di violetta. La bocca è pervasa da un corpo medio plus ed il vino è ben equilibrato grazie anche ad una generosa freschezza che mette a tacere completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi lievemente far asciugare e bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ancora giovane non tanto all'olfatto ma al gusto. I tannini si dovranno acquietare un po' ma il vino nell'insieme ha molta potenzialità e piacevolezza.

Garnet red colour. Olfactory mix made of pleasant scents of cherry, mint, eucalyptus, dried plum, hay, chlorophyll, sacristy furniture impregnated with incense to end with whiffs of violet. The mouth is pervaded by a medium plus body and the wine is well balanced

thanks also to a generous freshness which completely silences the alcoholic mass. the tannins are sweet, thick, broad (6/6-) initially velvety and then slightly dry and burn the upper gum. Its taste persistence is long. Wine still young not so much in terms of smell but in terms of taste. The tannins will have to calm down a little but the wine overall has a lot of potential and pleasantness.

(95/100)

Giobi, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(bottiglie prodotte: 4000)

Rosso granato. Dal bicchiere si innalzano profumi di legno nuovo da me identificato con il cioccolato "After eight" (cioccolata e menta densa), rosmarino, alloro, salvia, ciliegia, conserva di pomodoro vernice ad olio e violetta. A bicchiere vuoto se sente il profumo della terra umida. All'assaggio rivela un corpo medio nella norma e un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' boisé. Vino piacevole ma che a mio avviso dovrà perdere il legno e i tannini si dovranno ammorbidire.

Garnet red. From the glass rise aromas of new wood which I identified with the "After eight" chocolate (chocolate and thick mint), rosemary, bay leaves, sage, cherry, tomato paste, oil paint and violet. With an empty glass you can smell the damp earth. Upon tasting it reveals a normal medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially velvety and then dry the upper gum a little. Long is its gustatory persistence with a slightly woody finish. Pleasant wine but in my opinion it will have to lose its wood and the tannins will have to soften.

(93/100)

Giobi, annata 2016

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Robe rosso granato. Insieme olfattivo fatto di profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, pepe nero e noce moscata. Al palato si sente un pochino una nota verde che mi ricorda la buccia dei piselli. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi far sentire un lieve bruciore sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ancora giovane, esuberante.

Garnet red robe. Olfactory ensemble made of aromas of cherry, plum, mint, eucalyptus, black pepper and nutmeg. On the palate there is a little bit of a green note that reminds me of pea skin. The body is medium and the wine has a good balance between alcohol and freshness while the tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then leave a slight burning sensation on the upper gum. Its taste persistence is long. Still young, exuberant wine.

(93/100)

AZIENDA FULIGNI

Strada Provinciale del Brunello 45, km 8.5, 53024 Montalcino (SI),
tel +39.0577.848710, mail: info@fuligni.it

Ginestreto, annata 2022

Rosso di Montalcino D.O.C.G.

Rosso trasparente. La proposta si ispira a profumi di ciliegia croccante, menta, eucalipto, cioccolato, intensi di noce moscata, rosmarino, salvia, appretto (amido spray per stirare), conserva di pomodoro e lievi di caucciù. Il corpo è medio, fine, elegante. Piacevole freschezza che copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia e lievi di bitter.

Transparent red. The proposal is inspired by aromas of crunchy cherry, mint, eucalyptus, chocolate, intense nutmeg, rosemary, sage, starch (starch spray for ironing), tomato preserves and mild rubber. The body is medium, fine, elegant. Pleasant freshness that completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) and silky. Its taste persistence is long with a cherry finish and slight bitterness.

(91/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Rubino trasparente. Ventaglio olfattivo, elegante, fatto di profumi di ciliegia sia croccante che matura, menta, eucalipto, rosmarino, salvi, lievi di noce moscata e lieve nota verde di peperone verde, per terminare con una nota dolce dell'esterno del confetto. Sapore di ciliegia ed un corpo medio. La freschezza ed i tannini fanno da timone all'equilibrio gustativo ignorando la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza, larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale amarino che ricorda il bitter. Transparent ruby. Olfactory range, elegant, made of aromas of both crunchy and ripe cherries, mint, eucalyptus, rosemary, salvia, light nutmeg and light green note of green pepper, ending with a sweet note from the outside of the dragee. Cherry flavor and a medium body. The freshness and tannins act as the rudder for the taste balance, ignoring the alcoholic mass. The tannins are sweet, enough, broad (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a bitter finish reminiscent of bitter.

(90/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2018

Abito rosso granato trasparente. Lo scrigno olfattivo rivela profumi di ciliegia, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, alloro, pomodori pelati, pelle lavorata per terminare con lievi note boisé. Il vino ha una bella e piacevole beva ed ha sapore di bitter, ciliegia ed arancia rossa succosa. Il corpo è medio. La piacevole e generosa freschezza sottomette la massa alcolica anche con l'aiuto dei tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza fini, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Transparent garnet red dress. The olfactory treasure chest reveals aromas of cherry, black pepper, nutmeg, rosemary, sage, bay leaves, peeled tomatoes, worked leather ending with light woody notes. The wine is beautiful and pleasant to drink and has a flavor of bitter, cherry and juicy blood orange. The body is medium. The pleasant and generous freshness subdues the alcoholic mass also with the help of tannins. The latter are sweet, quite fine, quite wide (5/6+) and silky. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

Rosso di Montalcino D.O.C. riserva, annata 2006

Colore mattone. Diffonde profumi di hummus, foglie morte, prugna fresca, menta, eucalipto, terra, carruba, lievi di fungo porcino secco, prugna secca, fieno e clorofilla. Chiude l'esame olfattivo la nota boisé di episperma è una nota dolce che ricorda la pelle fine del marrone bollito. Bocca piacevole con sapore di carruba, chinotto e tamarindo. Il corpo è medio e il vino è ben equilibrato: freschezza e tannini dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza spessi (tipicità dell'annata 2006), larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Brick colour. It diffuses aromas of hummus, dead leaves, fresh plum, mint, eucalyptus, earth, carob, hints of dried porcini mushroom, dried plum, hay and chlorophyll. The olfactory examination ends with the woody note of episperm, a sweet note reminiscent of the fine skin of boiled brown. Pleasant mouth with flavor of carob, chinotto and tamarind. The body is medium and the wine is well balanced: freshness and tannins dominate the alcohol mass. The tannins are sweet, quite thick (typical of the 2006 vintage), broad (6/6-) and silky. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Manto rosso-rubino-granato trasparente. Bouquet composto da profumi di mobile di sagrestia (legno vecchio intriso di incenso), tè naturale, ciliegia marasca nera, rosmarino, salvia, stringa di liquirizia, cioccolato, lievi di prugna secca, appretto (amido spray per stirare), lievi di carruba, per terminare con note speziate di pepe nero e noce moscata. All'ingresso nella cavità orale si gode un corpo medio plus ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di bitter ed arancia sanguigna. Bel vino! Transparent ruby-garnet red coat. Bouquet composed of scents of sacristy furniture (old wood soaked in incense), natural tea, black morello cherry, rosemary, sage, liquorice string, chocolate, mild dried plum, starch (starch spray for ironing), mild carob, to finish with spicy notes of black pepper and nutmeg. Upon entry into the oral cavity you can enjoy a medium plus body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and silky. Its taste persistence is long with a bitter and blood orange finish. Nice wine!

(95/100)

AZIENDA AGRARIA LISINI

Podere Casanova, Sant'Angelo in Colle, 53024 Montalcino (SI);
tel. +39.0577.844040; mail: info@lisini.com

San Biagio Toscana I.G.T., annata 2022

(Uvaggio: 100% Sangiovese)

Rosso porpora. Panoramica olfattiva composta da profumi di pelle lavorata, ciliegia, erbe medicinali, menta, eucalipto, cuoio biondo e vernice ad olio. Il corpo è medio e il vino ha la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi ((6/6-)) ed equilibrati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Purple red. Olfactory overview composed of aromas of worked leather, cherry, medicinal herbs, mint, eucalyptus, blond leather and oil paint. The body is medium and the wine has the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad ((6/6-)) and balanced. Its taste persistence is long.

(91/100)

San Biagio Toscana I.G.T., annata 2021

(Uvaggio: 100% sangiovese)

Manto rosso porpora. Dal bicchiere corrono verso il cielo profumi di ciliegia, dolci dell'esterno del confetto, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, cuoio biondo (ha profumi di capperi ed acciuga) stringa di liquirizia per terminare con sussurri di pomodori pelati. Bel palato, corpo medio e buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ben fatto e piacevole.

Purple-red coat. From the glass, aromas of cherry, sweets from the outside of the candy, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, blond leather (it has aromas of capers and anchovies), a string of liquorice, ending with whispers of peeled tomatoes, flow towards the sky. Nice palate, medium body and good flavor balance. The tannins are sweet, broad (6/6) and velvety. Its taste persistence is long. Well made and pleasant wine.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Rosso rubino con tracce porpora. Si propone con profumi di cuoio biondo, capperi ed acciuga, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. Il corpo è medio plus e i tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare, lievemente, la gengiva superiore. Sapore di prugna e ciliegia succose. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia dolcina.

Ruby red with purple traces. It offers aromas of blond leather, capers and anchovies, black pepper, nutmeg, cloves and ends with hints of tomato preserves. Wine well balanced between alcohol and freshness. The body is medium plus and the tannins are sweet, broad (6/6..) initially velvety and then dry and slightly burn the upper gum. Juicy plum and cherry flavor. Its taste persistence is long with a sweet cherry finish.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Veste rosso rubino. Profumi vari e piacevoli di abete, ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, lievi di chiodi di garofano, legno vecchio, incenso, dolci dell'esterno del confetto per terminare con pizzicotti di conserva di pomodoro. Palato piacevole, il corpo è medio plus, ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

Ruby red dress. Various and pleasant aromas of fir, cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, bay leaves, light cloves, old wood, incense, sweets from the outside of the dragee to finish with pinches of tomato preserves. Pleasant palate, the body is medium plus, and the wine is well balanced thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, large (6/6--) and velvety. Its flavor persistence is long with a cherry finish.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2018

Colore rosso granato. Articolazione aromatica fatta di profumi di ciliegia, castagna bollita con finocchio secco selvatico (ballotta), erbe medicinali, menta, eucalipto, stringa di liquirizia, rosmarino, salvia, lievi di capperi, e acciuga, per terminare con piacevoli ricordi di chicchi piccoli di liquirizia. Al palato si percepisce una lieve altalena tra alcol e freschezza che la sosta in bottiglia del vino farà scomparire. Il corpo è medio e il vino ha una buona sapidità. I tannini sono abbastanza larghi (5/6-) dolci, inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Garnet red colour. Aromatic articulation made of aromas of cherry, boiled chestnut with dried wild fennel (ballotta), medicinal herbs, mint, eucalyptus, string of liquorice, rosemary, sage, hints of capers, and anchovy, to end with pleasant memories of small grains of liquorice. On the palate there is a slight swing between alcohol and freshness that the wine's rest in the bottle will make disappear. The body is medium and the wine has a good flavor. The tannins are quite broad (5/6-) sweet, initially velvety and then slightly drying the upper gum in the finish. Its taste persistence is long.

(93-/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso granato. Naso vulcanico con una miriade di profumi tra cui spiccano la cenere del camino, vernice ad olio, smalto di vernice, ciliegia, tabacco da pipa "Clan", gambo di ciclamino spezzato, rosmarino, salvia, conserva di pomodoro per terminare con pizzicotti dolci dell'esterno del confetto. Sapore di prugna e ciliegia. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in ottimo equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa aromatica intensa.

Garnet red. Volcanic nose with a myriad of aromas among which stand out fireplace ash, oil paint, varnish enamel, cherry, "Clan" pipe tobacco, broken cyclamen stem, rosemary, sage, tomato preserve to finish with sweet pinches of the dragee. Plum and cherry flavour. The body is medium and the alcohol-freshness axis is in excellent balance. The tannins are sweet, broad (6/6-) and velvety. Its intense aromatic taste persistence is long.

(94/100)

Ugolaia, annata 2017

Brunello di Montalcino D.O.C.G

Rosso rubino. L'olfatto evoca profumi di cioccolata, erbe medicinali, pepe nero, noce moscata, dolce dell'esterno del confetto, ciliegia, prugna, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, stringa di liquirizia, lievi di confettura di ciliegia, ballotta e conserva di pomodoro. Il corpo è medio ed il vino ha l'asse alcol-tannini-freschezza in perfetto equilibrio tra loro. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), abbastanza spessi inizialmente vellutati per poi far bruciare lievemente la gengiva superiore.

Ruby red. The sense of smell evokes aromas of chocolate, medicinal herbs, black pepper, nutmeg, sweetness from the outside of the dragee, cherry, plum, mint, eucalyptus, rosemary, sage, liquorice string, hints of cherry jam, ballot and conserve tomato. The body is medium and the wine has the alcohol-tannins-freshness axis in perfect balance between them. The tannins are sweet, quite broad (5/6), quite thick initially velvety and then slightly burning the upper gum.

(93/100)

AZIENDA VINICOLA LE MACIOCHE

S.P. 55 di Sant'Antimo km 4,85. 53024 Montalcino (SI).

tel +39.0577.849168; mail: info@lemacioche.it

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Traspare dal bicchiere un bel rosso rubino. Naso ammaliante con profumi di ciliegia, liquirizia, parte bianca interna della buccia di cocomero che è uguale al profumo dell'acqua di mare pulita. Proseguono note di menta, eucalipto, rosmarino, alloro, salvia pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio), intense di ruggine per terminare con sussurri boisé. Al palato il vino ha una bella acidità che si allarga in tutta la cavità orale. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente setosi per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

A beautiful ruby red shines through the glass. Bewitching nose with aromas of cherry, licorice, internal white part of the watermelon peel which is equal to the scent of clean sea water. Notes of mint, eucalyptus, rosemary, laurel, sage, vegetable leather (it is the worked leather that is close to the sweetness of leather), intense with rust and ending with woody whispers continue. On the palate the wine has a nice acidity that extends throughout the oral cavity. The body is medium and the wine is well balanced thanks to the freshness and tannins that dominate the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6--) initially silky and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2017

Colore rosso rubino con bordo granato. Al naso diffonde profumi di ciliegia, menta, eucalipto, amido del tessuto cotone, rosmarino, alloro, salvia, erbe mediterranee, pelle lavorata, parte bianca interna della buccia di cocomero (acqua di mare), per terminare con piacevoli rimandi di violetta. Al gusto spicca un corpo medio sufficiente, fine ed elegante. Vino abbastanza equilibrato con una acidità spiccata. La massa alcolica è impercettibile per la ricca freschezza e acidità. I tannini sono dolci, abbastanza larghi, inizialmente setosi per poi diventare un po' astringenti sulla gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red color with garnet edge. On the nose it diffuses aromas of cherry, mint, eucalyptus, starch from the cotton fabric, rosemary, bay leaves, sage, Mediterranean herbs, worked leather, the internal white part of the watermelon peel (sea water), finishing with pleasant hints of violet. The taste features a sufficient medium body, fine and elegant. Fairly balanced wine with a marked acidity. The alco-

holic mass is imperceptible due to its rich freshness and acidity. The tannins are sweet, quite broad, initially silky and then become a little astringent on the upper gum. Its taste persistence is long. (90--/100)

AZIENDA AGRICOLA IL MARRONETO

Località Madonna delle Grazie 307, 53024 Montalcino (SI);
tel +39 0577 849382; mail: info@ilmarroneto.it

Ignaccio, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

Colore rosso rubino. Esordio olfattivo composto da profumi balsamici, collante vinavil, ciliegia, rosmarino, salvia, alloro, paglia e cuoio biondo (il cuoio biondo contiene anche profumi di acciuga). Al palato ha corpo medio, un buon equilibrio gustativo con la freschezza ed i tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red color. Olfactory debut composed of balsamic scents, vinavil glue, cherry, rosemary, sage, laurel, straw and blond leather (the blond leather also contains anchovy scents). On the palate it has medium body, a good flavor balance with freshness and tannins that dominate the alcoholic mass. The tannins are sweet, enough, broad (5/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long.

(90/100)

Jacopo, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.

Veste rosso rubino. Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, cenere, smalto di vernice e nel finale pelle lavorata. Al palato ha una bella piacevolezza. Il corpo è medio e ha sapore di ciliegia. Vino ben equilibrato con la massa alcolica impercettibile. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Bel vino piacevole, che si deve aprire maggiormente all'olfatto.

Ruby red dress. Scents of cherry, mint, eucalyptus, ash, paint enamel and finished leather. On the palate it has a beautiful pleasantness. The body is medium and has a cherry flavour. Well balanced wine with imperceptible alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), thick and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a cherry finish. Nice pleasant wine, which should open up more to the sense of smell.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Manto rosso rubino chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi di cipresso, ciliegia, rosmarino, salvia, alloro, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, ballotta con finocchio selvatico secco, pelle lavorata, per terminare con piacevoli soffi di violetta. Al palato mostra un corpo medio teso più all'eleganza che alla potenza. Il vino è perfettamente equilibrato, infatti la massa alcolica è impercettibile grazie alla freschezza ed ai tannini che la dominano. I tannini sono dolci quasi completamente larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua piacevole persistenza aromatica intensa con finale di violetta e ciliegia.

Light ruby red coat. Olfactory mix made of scents of cypress, cherry, rosemary, sage, bay leaves, black pepper, nutmeg, mint, eucalyptus, ballotta with dried wild fennel, worked leather, finishing with pleasant whiffs of violet. On the palate it shows a medium body aimed more at elegance than power. The wine is perfectly balanced, in fact the alcoholic mass is imperceptible thanks to the freshness and tannins that dominate it. The tannins are sweet, almost completely broad (6/6-) and silky. Its pleasant, intense aromatic persistence is long with a violet and cherry finish.

(98/100)

Madonna delle Grazie, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste un rosso rubino abbastanza intenso (è più intenso dell'altro Brunello di Montalcino). All'incontro olfattivo il calice diffonde profumi di mobile di sagrestia (incenso), castagna bollita con finocchio selvatico secco, rosmarino, salvia, alloro, ciliegia fresca, croccante, pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio), per terminare con ricordi di cenere. Al gusto si sente il sapore del vinacciolo maturo schiacciato e quello di ciliegia. Il vino è perfettamente equilibrato, con la freschezza ed i tannini che dominano completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi quasi completamente (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Vino piacevolissimo! It has a fairly intense ruby red (it is more intense than the other Brunello di Montalcino). Upon the olfactory encounter, the glass diffuses aromas of sacristy furniture (incense), boiled chestnut with dried wild fennel, rosemary, sage, laurel, fresh, crunchy cherry, vegetable leather (it is the worked leather that is similar to the sweetness of leather), to end with ash memories. On the palate you can feel the flavor of crushed ripe grape seed and that of cherry. The wine is perfectly balanced, with freshness and tannins completely dominating the alcoholic mass. The tannins are sweet, almost completely wide (6/6-) and silky. Its flavor persistence is long with a cherry finish. Very pleasant wine!

(99/100)

CANTINA MASTROJANNI

Podere Loreto e San Pio, Castelnuovo dell'Abate, 53024 Montalcino (SI); tel +39.0577.835681; mail: info@mastrojanni.com

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Colore rosso rubino e porpora. Il naso è ricco e vario con profumi di ciliegia matura, menta, eucalipto, violetta, rosmarino, salvia, pepe nero, noce moscata, tabacco dolce da pipa tipo "Clan", stringa di liquirizia, mela rossa per terminare con rimandi di appetto (amido spray per stirare). La bocca rivela un corpo medio ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia un po' candita.

Ruby red and purple color. The nose is rich and varied with aromas of ripe cherry, mint, eucalyptus, violet, rosemary, sage, black pepper, nutmeg, sweet pipe tobacco like "Clan", string of liquorice, red apple to finish with hints of sizing (starch spray for ironing). The mouth reveals a medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long with a slightly candied cherry finish.

(91/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Traspare dal calice rosso granato con bordo aranciato. Impronta aromatica composta da profumi di pepe nero, noce moscata, dolci dell'esterno del confetto, menta, eucalipto, dolci del tabacco da pipa "Clan", ciliegia un po' matura (è più matura di quella del 2022, caucciù, appetto (amido spray per stirare), intensi di violetta, colla Coccina (latte di cocco e mandorla), erbe medicinali, iuta, mela rossa, crema di zabaione per terminare con lievi note boisé di episperma (dolce della pelle della castagna bollita). Al palato si percepisce un corpo medio ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di amaretto e chinotto. It shines from the garnet red glass with an orange rim. Aromatic imprint composed of aromas of black pepper, nutmeg, sweets from the outside of the candy, mint, eucalyptus, sweets from the "Clan" pipe tobacco, slightly ripe cherry (it is riper than the 2022 one, rub-

ber, starch ironing spray), intense violet, Coccoina glue (coconut and almond milk), medicinal herbs, jute, red apple, eggnog cream to finish with light woody notes of episperm (sweet from the skin of boiled chestnut). On the palate it perceives a medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its flavor persistence is long with a finish of amaretto and chinotto.

(90/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso rubino granato con sfumature color mattone. Al naso si mettono in evidenza profumi di menta, eucalipto, boisé (ricorda il cioccolatino after eight), incenso, ambra, guscio di mandorla, pepe nero, noce moscata, ballotta (castagna bollita con finocchio selvatico secco), tabacco dolce da pipa per terminare con sentori di episperma (dolce della pelle del marrone bollito). Al palato ha corpo medio e sapore un pochino boisé. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di erbe medicinali e chinotto. Garnet ruby red color with brick-coloured shades. The nose highlights aromas of mint, eucalyptus, woody (reminiscent of after eight chocolate), incense, amber, almond shell, black pepper, nutmeg, ballotta (boiled chestnut with dried wild fennel), sweet pipe tobacco for finish with hints of episperm (boiled brown skin sweetness). On the palate it has a medium body and a slightly woody flavour. Wine well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long with a finish of medicinal herbs and chinotto.

(92/100)

Vigna Loreto, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino e granato. L'incontro olfattivo evidenzia profumi di ciliegia, menta eucalipto, episperma (dolce della pelle della castagna bollita), salvia, lievi di pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al dolce del cuoio), per terminare con lievi sussurri di violetta. Al gusto si percepisce molta presenza del legno. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare molto la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino difficile da valutare vista la notevole presenza del legno nuovo, maggiore rispetto al 2018.

Ruby and garnet red. The olfactory encounter highlights aromas of cherry, eucalyptus mint, episperm (sweet from the skin of boiled chestnut), sage, light notes of vegetable leather (it is the worked skin that is close to the sweetness of leather), ending with light whispers of violet. The taste reveals a lot of wood presence. The body is medium and the alcohol-freshness axis is well balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then very dry on the upper gum. Its taste persistence is long. A difficult wine to evaluate given the notable presence of new wood, greater than in 2018.

(91/100)

Schiava d'asino, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso con trame granato e mattone. Ventaglio di sensazioni fatte di profumi di ciliegia, menta, eucalipto, pasticceria, torsolo di melo rossa, zabaione, tabacco dolce, da pipa tipo "Clan", cenere del camino, mallo di noce, gambo di ciclamino spezzato, alloro, lievi di rosmarino, salvia, amido del panno caldo, violetta, gesso e conserva di pomodoro. All'ingresso in bocca è sapido ed evidenzia un corpo medio. La freschezza domina completamente la massa alcolica rendendo il vino ben equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Red color with garnet and brick textures. Range of sensations made of aromas of cherry, mint, eucalyptus, pastry, red apple core, eggnog, sweet tobacco, "Clan" type pipe tobacco, fireplace ash, walnut husk, broken cyclamen stem, bay leaf, hints of rosemary, sage, hot cloth starch, violet, chalk and tomato preserve. Upon entry into the mouth it is savory and has a medium body. The freshness completely dominates the alcoholic mass making the wine well balanced. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(96/100)

TENUTE SILVIO NARDI S.S.

Casale del Bosco, 53024 Montalcino (SI).

tel +39 0577.808332, mail: italia@tenutenardi.com

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2022

Manto rosso rubino con fine bordo granato. Corredo olfattivo ricco e vario composto da profumi di ciliegia rossa croccante, menta, eucalipto, stoppa intrisa di vino, rosmarino, salvia, alloro, lampone, amido del cotone, cipresso, ribes, wafer del cono gelato, violetta, pepe nero, noce moscata, ciliegia candita ed amido del tessuto cotone. Bocca appagata da un corpo medio, fine, elegante, con sapore di ciliegia un po' candita. Vino sapido ed equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ho riscontrato in questo vino una maggiore eleganza rispetto al rosso 2021.

Ruby red coat with fine garnet edge. Rich and varied olfactory composition composed of aromas of crunchy red cherry, mint, eucalyptus, tow soaked in wine, rosemary, sage, bay leaves, raspberry, cotton starch, cypress, currants, ice cream cone wafers, violet, black pepper, nutmeg, candied cherry and starch from the cotton fabric. Mouth satisfied by a medium, fine, elegant body, with a slightly candied cherry flavour. Savory and balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) and velvety. Its taste persistence is long. I found greater elegance in this wine compared to the 2021 red.

(90/100)

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2021

Rosso rubino. Naso composto da profumi di ciliegia, menta, eucalipto, amido della pezza di tessuto cotone, con leggere del gelato sfuso lampone, lieve alcol denaturato, cipresso, rosmarino e salvia. Sapore di ciliegia e corpo medio plus. Vino equilibrato con piacevole freschezza. I tannini sono dolci inizialmente abbastanza larghi (6/6) per poi restringersi, setosi e poi un po' asciuganti sulla gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red. Nose composed of aromas of cherry, mint, eucalyptus, starch from the piece of cotton fabric, light cone of raspberry loose ice cream, light denatured alcohol, cypress, rosemary and sage. Cherry flavor and medium plus body. Balanced wine with pleasant freshness. The tannins are sweet initially quite broad (6/6) and then narrow, silky and then a little drying on the upper gum. Its intense aromatic persistence is quite long.

(89/100)

Rosso Toscano I.G.T. 43 (senza annata)

(Uvaggio: Merlot e Petit Verdot)

Colore rosso granato. Il profilo olfattivo si apre a profumi dolci di confetto nella sua parte esterna, foglia di fico, fico secco nero maturo e prugna secca. Al palato è piacevolmente succoso, prugna spremuta ed ha corpo medio. Vino con buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6), spessi e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red colour. The olfactory profile opens up to sweet aromas of sugared almonds in its external part, fig leaf, ripe black dried fig and dried plum. On the palate it is pleasantly juicy, plumsqueezed and has a medium body. Wine with good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), thick and velvety. Its intense aromatic persistence is long. **(92/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Manto rosso rubino e porpora. All'esame olfattivo si sentono profumi intensi di ciliegia sotto spirito, pepe nero, rosmarino e violetta. Il percorso olfattivo prosegue con note di legno vecchio, noce moscata, lievi di sigaro toscano, pelle di conceria in fine lavorazione, amido del riso bollito, appretto (amido spray per stirare), fragoline di bosco, pesca rossa pelosa, dolci dell'esterno del confetto, salvia e cassetto di medicine. All'ingresso in bocca si sente un corpo medio plus ed un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Vino ancora molto giovane. Ruby red and purple coat. Upon olfactory examination, intense aromas of cherries in alcohol, black pepper, rosemary and violet can be detected. The olfactory journey continues with notes of old wood, nutmeg, hints of Tuscan cigar, fine tannery leather, boiled rice starch, starch (starch spray for ironing), wild strawberries, hairy red peach, sweets from the outdoors some sweets, sage and medicine drawer. Upon entry into the mouth you can feel a medium plus body and a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, broad (6/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. Still very young wine. **(94/100)**

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Veste rosso rubino e porpora. Ventaglio olfattivo con profumi boisé di caramella mou al latte, del cioccolatino after eight (cioccolata amara e menta), ciliegia prugna, pepe nero e noce moscata. Impresione gustativa piacevole, la ciliegia spremuta si diffonde in tutta la cavità orale. Il corpo è medio ed il vino è in perfetto equilibrio infatti la massa alcolica è impercettibile. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente sono setosi per poi asciugare e bruciare un pochino la gengiva superiore (penso che ciò sia dovuto al legno).

It has a ruby red and purple appearance. Olfactory range with woody aromas of milk toffee, after eight chocolate (bitter chocolate and mint), cherry plum, black pepper and nutmeg. Pleasant taste impression, the squeezed cherry spreads throughout the oral cavity. The body is medium and the wine is in perfect balance, in fact the alcohol mass is imperceptible. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), initially silky and then dry and burn the upper gum a little (I think this is due to the wood).

(90/100)

Manachiara, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(1ª annata con il vigneto reimpiantato)

Abito rosso rubino e granato. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia, prugna, menta, eucalipto, amido della pezza del tessuto cotone, rosmarino, salvia, gambo spezzato del ciclamino e stringa di liquirizia. A bicchiere vuoto si sente la paglia. In bocca si percepisce un corpo medio (meno del precedente brunello) ed un buon equilibrio gustativo. Sapore di ciliegia fresca. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale fruttato di ciliegia e prugna.

Ruby and garnet red dress. From the glass rise aromas of cherry, plum, mint, eucalyptus, starch from the piece of cotton fabric, rosemary, sage, broken stem of cyclamen and string of liquorice. When the glass is empty you can taste the straw. In the mouth

there is a medium body (less than the previous Brunello) and a good taste balance. Fresh cherry flavor. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long with a fruity finish of cherry and plum.

(92/100)

Poggio Dorla, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino e granato intenso. Ventaglio olfattivo ricco e vario composto da profumi di ciliegia marasca, rosmarino, dolci, dell'esterno del confetto, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, confettura di ciliegia, gas GPL, guscio della mandorla, cipresso, wafer del cono gelato, amido spray per stirare, grafite, cioccolata amara, pesca rossa pelosa, zucchero filato, buccia di piselli, sella di cuoio, per terminare con soffi di bacca di ginepro. Al palato ha corpo medio e sapore di ciliegia marasca succosa. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), spessi, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini del legno). Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino ricchissimo all'olfatto, ma giovane al gusto. Intense ruby red and garnet. Rich and varied olfactory range composed of aromas of morello cherry, rosemary, sweets, the outside of the dragee, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, cherry jam, LPG gas, almond shell, cypress, ice cream cone wafer, starch spray for ironing, graphite, bitter chocolate, hairy red peach, cotton candy, pea peel, leather saddle, finishing with puffs of juniper berry. On the palate it has medium body and a juicy morello cherry flavour. Wine well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), thick, initially velvety and then dry the upper gum a little (wood tannins). Its taste persistence is long. A very rich wine on the nose, but young on the taste.

(93/100)

TENUTE DEL CERRO AZIENDA AGRICOLA LA PODERINA

Località Poderina, Castelnuovo dell'Abate, 53024 Montalcino (SI)
tel +39.0577.835737; mail lapoderina@tenutedelcerro.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Colore rosso-rubino intenso. Dal calice si innalzano profumi di rotella di liquirizia, ciliegia, menta, eucalipto, lievi di trielina, pepe nero, noce moscata, appretto (amido per stirare), rosmarino, salvia e castagna bollita con finocchio selvatico secco. Al palato il corpo è medio sufficiente plus. Sapore di ciliegia croccante. Equilibrio lievemente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Intense ruby red color. From the glass rise aromas of liquorice wheel, cherry, mint, eucalyptus, light trichlorethylene, black pepper, nutmeg, starch (starch for ironing), rosemary, sage and chestnut boiled with dried wild fennel. On the palate the body is medium sufficient plus. Crispy cherry flavor. Slightly fluctuating balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(89+/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Colore rosso granato. Caleidoscopio olfattivo con profumi lievi boisé del cioccolatino "after eight" (cioccolata e menta densa), peperone verde, lievi di geranio, caramella mou al latte, stringa di liquirizia, appretto (amido spray per stirare) per terminare con pizzicotti di radice di rabarbaro. Al palato è sapido con sapore di chinotto ed amaretto di Saronno. Il corpo è medio plus ed il vino tra alcol e freschezza è equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e far brucia-



re, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita. Al naso il vino ha anche note verdi mentre al gusto la frutta è più che matura, quasi candita. Garnet red colour. Olfactory kaleidoscope with light woody aromas of the "after eight" chocolate (chocolate and thick mint), green pepper, hints of geranium, milk toffee, liquorice string, starch (starch spray for ironing) to finish with pinches of rhubarb root. On the palate it is savory with a flavor of chinotto and amaretto di Saronno. The body is medium plus and the wine is balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6--), initially velvety and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its flavor persistence is long with a candied cherry finish. On the nose the wine also has green notes while on the palate the fruit is more than ripe, almost candied.

(90/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Veste rosso granato. Esordio olfattivo fatto di profumi di citronella, ciliegia, guscio di mandorla, pomodoro concentrato, gesso, menta, eucalipto, mela rossa, appretto (amido spray per stirare) per terminare con la cenere del camino. Sapore di ciliegia ed il vino ha corpo medio. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. Il tannino è dolce, abbastanza largo (5/6--), inizialmente vellutato per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Garnet red dress. Olfactory debut made of aromas of lemongrass, cherry, almond shell, concentrated tomato, chalk, mint, eucalyptus, red apple, starch (starch spray for ironing) ending with fireplace ash. Cherry flavor and the wine has a medium body. Good balance between alcohol and freshness. The tannin is sweet, quite broad (5/6--), initially velvety and then slightly drying the upper gum in the finish. Its taste persistence is long.

(91/100)

Paolo Baracchino con Francesco Ceccarelli de La Poderina

Poggio Abate

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2019

Rosso granato con fine bordo aranciato. Lo scrigno olfattivo si apre e rilascia profumi di menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, ciliegia candita, intensi di lemongrass, giuggiola matura, idrolitina (è la polvere che rende gassata l'acqua naturale), carruba, prugna secca e cioccolato. Al palato si sente un corpo medio ed una bella freschezza anche se l'equilibrio gustativo con la massa alcolica è un pochino altalenante. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Sapore di cioccolato "Mon chery", cioè cioccolato al latte e ciliegia un po' candita. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red with a fine orange edge. The olfactory treasure chest opens and releases aromas of mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, candied cherry, intense lemongrass, ripe jujube, hydrolytin (it is the powder that makes natural water carbonated), carob, dried plum and chocolate. On the palate there is a medium body and a nice freshness even if the gustatory balance with the alcohol mass is a little fluctuating. The tannins are sweet, quite broad (5/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. "Mon chery" chocolate flavour, i.e. milk chocolate and slightly candied cherry. Its intense aromatic persistence is long.

(90/100)

Poggio Abate

Brunello di Montalcino, D.O.C.G. riserva, annata 2017

Rosso granato chiaro. L'apertura olfattiva propone il profumo intenso di cenere di camino seguito da ciliegia, smalto di vernice, prugna, menta, eucalipto, citronella, violetta, gesso, geranio, cioccolato al latte, per terminare con ricordi di guscio di mandorla. Il corpo del vino è medio, piacevole. Sapore di ciliegia che si diffonde nella cavità orale più in verticale che in orizzontale. La massa alcolica è impercettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Light garnet red. The olfactory opening offers the intense scent of fireplace ash followed by cherry, paint enamel, plum, mint, eucalyptus, lemongrass, violet, chalk, geranium, milk chocolate, finishing with memories of almond shell. The body of the wine is medium, pleasant. Cherry flavor that spreads in the oral cavity more vertically than horizontally. The alcoholic mass is imperceptible thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, quite wide (6/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(92/100)

Moscadello di Montalcino D.O.C.

vendemmia tardiva, annata 2016

Riluce giallo oro intenso, quasi arancione. Al naso si diffondono profumi di albicocca secca, miele, lievi di zafferano, camomilla, uva moscata secca, menta, eucalipto, buccia di arancia candita per terminare con note dolci del biscotto. All'assaggio risalta il dolce del miele millefiori. Il corpo del vino è medio. Buon equilibrio gustativo e la freschezza tende a mitigare la sua dolcezza. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di pera kaiser.

It shines intense golden yellow, almost orange. The nose spreads aromas of dried apricot, honey, light saffron, chamomile, dried muscat grapes, mint, eucalyptus, candied orange peel to finish with sweet notes of the biscuit. When tasted, the sweetness of the wildflower honey stands out. The body of the wine is medium. Good taste balance and the freshness tends to mitigate its sweetness. Its flavor persistence is long with a Kaiser pear finish.

(93/100)

AZIENDA AGRICOLA POGGIO DI SOTTO

Località Castelnuovo dell'Abate, 53024 Montalcino (SI),
tel. +39.0577.835502; mail: info@poggiodisotto.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Colore rosso rubino trasparente. Debutto olfattivo con profumi di erbe medicinali, appretto (amido spray per stirare) lievi di pelle di conchiera in fine lavorazione, menta, eucalipto, erbe medicinali per terminare con carezze di pesca rossa pelosa. Il corpo è medio e il vino oltre ad avere un sapore di erbe medicinali, sfoggia un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, setosi ed abbastanza larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza gustativa. Bel Vino!

Transparent ruby red color. Olfactory debut with scents of medicinal herbs, light starch (starch spray for ironing) of tannery leather at the end of processing, mint, eucalyptus, medicinal herbs to finish with caresses of hairy red peach. The body is medium and the wine, in addition to having a flavor of medicinal herbs, boasts a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, silky and quite broad (5/6). Its taste persistence is long. Nice wine! (94/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2019

Colore rosso trasparente. L'olfatto evoca profumi di ciliegia matura, menta, eucalipto, amido per stirare e stoffa intrisa di vino, lievi di smalto di vernice, anice stellato, stringa di liquirizia, gazzozzola e gesso. Palato piacevole per il corpo medio e per l'equilibrio tra alcol e freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, vellutati e larghi (5/6). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di violetta. Piacevole beva.

Transparent red color. The sense of smell evokes aromas of ripe cherry, mint, eucalyptus, ironing starch and wine-soaked fabric, light scents of paint enamel, star anise, liquorice string, gazzozzola and chalk. Pleasant palate due to the medium body and the balance between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, velvety and broad (5/6). Its intense aromatic persistence is long with a violet finish. Pleasant drink. (93/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2018

Robe rosso rubino trasparenti. Bouquet fatto di profumi di legno vecchio, fragolina di bosco, ciliegia, menta, eucalipto, grafite e dolce dell'esterno del confetto. Palato con sapore di ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

Transparent ruby red robe. Bouquet made of scents of old wood, wild strawberry, cherry, mint, eucalyptus, graphite and sweetness from the outside of the dragee. Palate with cherry flavor. The body is medium and the wine is well balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its flavor persistence is long with a cherry finish. (93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Colore rosso rubino con bordo granato. Naso scandito da profumi di gazzozzola, ciliegia, lievi di vaniglia, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, fragolina di bosco, dolci dell'esterno del confetto, pepe nero e noce moscata. Bocca ammalata da una fresca ciliegia croccante. Il corpo è medio ed il vino è perfettamente equilibrato, infatti la massa alcolica è completamente tacitata dalla freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Bellissimo vino! Avevo dato al momento dell'assaggio il punteggio di 96/100 ma rileggendo le mie note di degustazione ho reputato giusto aumentare la mia valutazione iniziale.

Ruby red color with garnet edge. Nose marked by aromas of gazzozzola, cherry, hints of vanilla, starch (starch spray for ironing), mint, eucalyptus, wild strawberry, sweets from the outside of the dragee, black pepper and nutmeg. Mouth enchanted by a fresh crunchy cherry. The body is medium and the wine is perfectly balanced, in fact the alcoholic mass is completely silenced by the freshness. The tannins are sweet, broad (6/6-) and silky. Its intense aromatic persistence is long with a cherry finish. Beautiful wine! At the time of tasting I had given it a score of 96/100 but rereading my tasting notes I thought it was right to increase my initial rating. (98/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2018

Bel rosso rubino trasparente. Lo scrigno olfattivo si apre ai profumi di ciliegia, abete, pelle in fine lavorazione di conchiera, menta, eucalipto, intensi di grafite, ciliegia, chicchi di liquirizia per terminare con piacevoli richiami di viola mammola. Sorso piacevole, il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è ben equilibrato. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino fine ed elegante con un piacevolissimo naso. Beautiful transparent ruby red. The olfactory treasure chest opens to the aromas of cherry, fir, fine tannery leather, mint, eucalyptus, intense graphite, cherry, liquorice grains to end with pleasant hints of sweet violet. Pleasant sip, the body is medium and the alcohol-freshness axis is well balanced. The tannins are sweet, quite broad (5/6++) and velvety. Its taste persistence is long. Fine and elegant wine with a very pleasant nose. (96/100)

AZIENDA POGGIO LANDI

Località Belvedere SP 71 Fraz. Torrenieri, 53024 Montalcino (SI),
tel. +39.0577.042736; mail: info@poggiolandi.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Rosso rubino – porpora. Naso nei profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di trielina, castagna bollita con finocchio selvatico secco, lievi di rosmarino, abete, per terminare con soffi di colla Coccina (latte di cocco e mandorla). Al palato rivela un corpo medio, buona sapidità e sapore di ciliegia un po' asprina. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono centrali (4/6), dolci, inizialmente vellutati e poi astringenti. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di amaretto.

Ruby red – purple. Nose with aromas of cherry, mint, eucalyptus, light trichlorethylene, boiled chestnut with dried wild fennel, light rosemary, fir, finishing with whiffs of Coccina glue (coconut and almond milk). On the palate it reveals a medium body, good flavor and a slightly sour cherry flavour. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are central (4/6), sweet, initially velvety and then astringent. Its taste persistence is long with an amaretto finish. (87/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Risplende rosso rubino trasparente. Ventaglio olfattivo composto da profumi di ciliegia, menta, eucalipto, castana bollita con finocchio selvatico, rosmarino, salvia per terminare con la conserva di pomodoro. Al palato rivela un corpo medio ed ha sapore lievemente asprino. La massa alcolica è impercettibile mentre i tannini sono dolci, poco larghi (4/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Il vino si allarga poco nella cavità orale e va più in verticale. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa. It shines transparent ruby red. Olfactory range composed of aromas of cherry, mint, eucalyptus, boiled chestnut with wild fennel, rosemary, sage finishing with tomato preserve. On the palate it reveals a medium body and has a slightly sour flavour. The alcoholic mass is imperceptible while the tannins are sweet, not very broad (4/6) initially velvety and then dry the upper gum a little. The wine expands little in the oral cavity and goes more vertically. Its taste persistence is quite long. (87/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Colore rosso rubino trasparente. Caleidoscopio olfattivo composto da profumi di ciliegia croccante, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, colla Coccina (latte di cocco e mandorla), tè naturale, mela rossa, per terminare con soffi di nocciolina. Il corpo è medio ed ha buona sapidità. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Transparent ruby red color. Olfactory kaleidoscope composed of aromas of crunchy cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, Coccina glue (coconut and almond milk), natural tea, red apple, finishing with hints of peanut. The body is medium and has good flavor. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(91/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Mix rosso rubino e granato, trasparente. Profumi di zucchero filato, ciliegia croccante, dolci della parte esterna del confetto per terminare con ricordi di pomodoro pelato. Palato fino ed elegante che rivela un corpo medio ed un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Mix of ruby red and garnet, transparent. Aromas of cotton candy, crunchy cherry, sweets from the outside of the dragee, ending with hints of peeled tomato. Fine and elegant palate which reveals a medium body and a good taste balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long.

(91/100)

Chiuso del Lupo, annata 2016

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(prima e unica annata prodotta)

Robe rosso granato chiaro. Sentori di ciliegia, rosmarino, salvia, dolci con finale di amido spray per stirare (appretto). All'ingresso nella cavità orale si percepisce un corpo medio tendente alla delicatezza, all'eleganza piuttosto che alla potenza. L'asse alcol-freschezza-tannini è in perfetta armonia infatti la massa alcolica è completamente taciturna. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Questo vino ha un'importante freschezza. Vino piacevole!

Light garnet red robe. Hints of cherry, rosemary, sage, sweets with a starch finishing spray for ironing (starch). Upon entry into the oral cavity you perceive a medium body tending towards delicacy, elegance rather than power. The alcohol-freshness-tannins axis is in perfect harmony, in fact the alcoholic mass is completely silent. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially silky and then dry the upper gum a little. This wine has an important freshness. Pleasant wine!

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2018

Colore rosso rubino con trame granato, trasparente. Dal bicchiere sfilano profumi di ciliegia marasca nera, smalto di vernice, lievissima trielina, castagna bollita con finocchio selvatico secco, colla Coccina (latte di cocco e mandorla), rosmarino, salvia, per terminare con reminiscenze di pomodori pelati. Al palato ha corpo medio ed ha sapore di prugna fresca. Vino in perfetto equilibrio tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Ruby red color with garnet hints, transparent. From the glass come aromas of black morello cherry, paint glaze, very light trichlorethylene, boiled chestnut with dried wild fennel, Coccina glue (co-

nut and almond milk), rosemary, sage, finishing with reminiscences of peeled tomatoes. On the palate it has a medium body and a fresh plum flavour. Wine in perfect balance between alcohol and freshness while the tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2016

Colore rosso rubino e granato. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di lemongrassa, ciliegia croccante, rosmarino, salvia, dolci dell'esterno del confetto, smalto di vernice, caffè freddo per terminare con pizzicotti di balla di juta. Palato ammalato da un corpo medio e da un ottimo equilibrio gustativo con in evidenza sulla massa alcolica, la freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Ruby red and garnet color. Olfactory range made of scents of lemongrass, crunchy cherry, rosemary, sage, sweets from the outside of the candy, paint glaze, cold coffee to finish with pinches of jute bale. Palate enchanted by a medium body and an excellent taste balance highlighted by the alcohol mass, freshness and tannins. The latter are sweet, wide (6/6-) and silky. Its intense aromatic persistence is long.

(96/100)

TENUTA PIAN DELLE VIGNE - MARCHESI ANTINORI

Località Pian delle Vigne, 53024 Montalcino (SI):

tel. +39 0577 816066, mail: antinori@antinori.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Colore rosso rubino. Mix olfattivo composto da profumi di ciliegia, fico secco nero, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare) lievito di birra per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Al gusto si percepisce un corpo medio sufficiente ed un sapore di ciliegia. L'equilibrio tra alcol e freschezza è al momento lievemente alterante. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di lievito di birra. Ruby red color. Olfactory mix composed of aromas of cherry, dried black fig, mint, eucalyptus, starch (spray starch for ironing) brewer's yeast to finish with hints of tomato preserves. On the palate there is a sufficient medium body and a cherry flavour. The balance between alcohol and freshness is currently slightly fluctuating. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long with a brewer's yeast finish.

(90/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Traspare un bel rosso rubino. Dal calice si innalzano profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, amido del tessuto, cotone, paglia, lievi di tartufo nero, fico secco, naftalina, violetta, liquirizia, per terminare con ricordi di radice di rabarbaro. All'assaggio rivela una generosa freschezza superiore a quella del 2018 e del 2020. Il corpo è medio sufficiente mentre la freschezza è generosa e va a coprire completamente la massa alcolica, grazie anche ai tannini che sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa grazie anche alla freschezza che aiuta il corpo del vino. Piacevole beva!

A beautiful ruby red shines through. From the glass rise aromas of cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, fabric starch, cotton, straw, light notes of black truffle, dried fig, naphthalene, violet, licorice, finishing with hints of rhubarb root. Upon tasting it reveals a generous freshness superior to that of 2018 and 2020. The body is medium sufficient while the freshness is generous and completely covers the alcoholic mass, thanks also to the tannins which are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long thanks also to the freshness that helps the body of the wine. Pleasant drink!

(90/100)



Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso rubino e porpora. All'approccio olfattivo di apprezzano profumi di rosmarino, dolci dell'esterno del confetto, pelle lavorata, buccia di arancia, arancia sanguinella, appretto (arnido spray per stirare) per terminare con soffi di tè naturale. Piacevole è il corpo medio plus ed il sapore di prugna fresca. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza che avvolge completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. La 2019 ha più struttura della 2018.

Ruby red and purple. On the olfactory approach, aromas of rosemary, sweets from the outside of the candy, processed leather, orange peel, blood orange, starch (starch spray for ironing) are appreciated, finishing with whiffs of natural tea. The medium plus body and the fresh plum flavor are pleasant. Well balanced wine thanks to the freshness that completely envelops the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6+) and velvety. Its taste persistence is long. The 2019 has more structure than the 2018.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Robe rosso granato chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia matura, vernice ad olio, intensi di prugna secca, fico nero secco, menta, eucalipto, lievi di lavanda, pepe nero e noce moscata. Il percorso olfattivo prosegue con note di paglia, cuoio biondo, gazzozola, pesca rossa, cioccolata e carruba. Al palato ha sapore di pesca rossa e prugna secca. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo con la freschezza ed i tannini in risalto sulla massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di cuoio, pesca rossa e prugna secca. Vino piacevole, un po' maturo sia al naso che al gusto. La 2016 era meno matura della 2018.

Fabio Ratto di Pian delle Vigne

Light garnet red robe. Olfactory mix made of aromas of ripe cherry, oil paint, intense aromas of dried plum, dried black fig, mint, eucalyptus, light lavender, black pepper and nutmeg. The olfactory journey continues with notes of straw, blond leather, gazzozola, red peach, chocolate and carob. On the palate it has a flavor of red peach and dried plum. The body is medium and the wine has a good gustatory balance with freshness and tannins highlighting the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick, broad (6/6) and silky. Its flavor persistence is long with a finish of leather, red peach and dried plum. Pleasant wine, a little mature both on the nose and on the palate. The 2016 was less mature than the 2018.

(92+/100)

TENUTA LE POTAZZINE

Località Le Prata 262, 53024 Montalcino (SI);
tel +39 0577.846168; mail: tenuta@lepotazzine.it

Rosso Toscana I.G.T., annata 2022

(Uvaggio: 100% Sangiovese, fa solo acciaio e le bottiglie prodotte sono 6000)

Veste rosso rubino e porpora. Dal bicchiere si innalza un piacevolissimo profumo di ciliegia fresca, croccante, seguito da pepe nero, noce moscata, viola mammola, rosa rossa, menta, eucalipto, dolci dell'esterno del confetto per terminare con pizzicotti di prugna. Il corpo è medio e il vino ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

It has a ruby red and purple appearance. From the glass rises a very pleasant aroma of fresh, crunchy cherry, followed by black pepper, nutmeg, sweet violet, red rose, mint, eucalyptus, sweets from the outside of the dragee, finishing with pinches of plum. The body is medium and the wine has a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its taste persistence is long.

(92/100)

Potazzine Sangiovese Toscana I.G.T., annata 2021

(Fa solo acciaio)

Veste rosso rubino-porpora. All'olfatto diffonde profumi di ciliegia fresca, menta, eucalipto, floreali di viola mammola, sapone di Marsiglia, rosa baccarat per terminare con sussurri di terra. All'assaggio ha corpo medio, sapore di ciliegia e prugna fresca. Vino ben equilibrato tra alcol e freschezza, quest'ultima è molto piacevole. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red-purple color. On the nose it diffuses aromas of fresh cherry, mint, eucalyptus, floral notes of violet, Marseille soap, baccarat rose to end with earthy whispers. When tasted, it has a medium body, a flavor of cherry and fresh plum. Wine well balanced between alcohol and freshness, the latter is very pleasant. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially velvety and then slightly drying the upper gum in the finish. Its taste persistence is long.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2022

Colore rosso rubino con trame porpora. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, menta, eucalipto, intensi di liquirizia, castagna bollita con finocchio secco selvatico, iuta, pomodori pelati e lievissima di noce moscata. All'assaggio rivela un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), fini, inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red color with purple highlights. Olfactory mix made of aromas of cherry, mint, eucalyptus, intense liquorice, boiled chestnut with dried wild fennel, jute, peeled tomatoes and very light nutmeg. Upon tasting it reveals a medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6), fine, initially silky and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

Rosso rubino trasparente. Dal bicchiere si innalzano note molto balsamiche accompagnate a profumi di ciliegia, balla di iuta, parte bianca della buccia di cocomero che è uguale al profumo dell'acqua di mare pulita. Seguono note di pepe nero, noce moscata e calla matura non fresca. Al palato il vino ha corpo medio ed è fine ed elegante. Perfetto equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi nel finale asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Transparent ruby red. Very balsamic notes rise from the glass accompanied by aromas of cherry, jute bale, white part of the watermelon peel which is equal to the scent of clean sea water. Followed by notes of black pepper, nutmeg and ripe, not fresh calla lily. On the palate the wine has a medium body and is fine and elegant. Perfect gustatory balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) initially velvety and then dry the upper gum a little in the finish. Its intense aromatic persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Rosso rubino. Si diffondono nell'aria profumi di ciliegia, menta, eucalipto, rosmarino, salvia, fragolina di bosco, prugna, lievi di pelle di conchiglia in fine lavorazione, guscio di mandorla, per terminare con lievi note boisé di episperma (dolce della pelle della castagna bollita). All'ingresso in bocca si sente un corpo medio. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red. The air is filled with scents of cherry, mint, eucalyptus, rosemary, sage, wild strawberry, plum, light notes of tannery leather at the end of processing, almond shell, ending with light woody notes of episperm (sweet from the chestnut skin boiled). Upon entry into the mouth you feel a medium body. Alcohol-freshness axis in perfect balance. The tannins are sweet, broad (6/6-), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Manto rosso rubino evoluto. Mix olfattivo fatto di profumi di incenso, lievi di pepe nero e noce moscata, floreali, guscio di mandorla e cuoio biondo. Assaggio piacevole che rivela un corpo medio ma un po' meno presente rispetto a quello del 2017. Vino ben equilibrato con la massa alcolica completamente superata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6.) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Evolved ruby red coat. Olfactory mix made of scents of incense, light black pepper and nutmeg, floral, almond shell and blond leather. Pleasant tasting which reveals a medium body but a little less present than that of 2017. Well balanced wine with the alcohol mass completely overcome by freshness and tannins. The latter are sweet, large (6/6.) and velvety. Its taste persistence is long.

(94+/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2017

Veste rosso rubino con finissimo bordo granato. Naso ricco, fatto di profumi di pietra focaia, parte interna bianca della buccia di cocomero (acqua di mare), pelle vegetale (è la pelle lavorata che si avvicina al profumo dolce del cuoio), fragolina di bosco, floreale, pepe nero, noce moscata, menta, eucalipto, ciliegia, ambra, terra, per terminare con rimandi di incenso del mobile di sagrestia. Al gusto ha sapore di ciliegia ed un corpo medio. Il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. La freschezza è generosa e molto piacevole.

Ruby red color with a very fine garnet edge. Rich nose, made of flint scents, white internal part of the watermelon peel (sea water), vegetable leather (it is the worked leather that is close to the sweet scent of leather), wild strawberry, floral, black pepper, walnut muscat, mint, eucalyptus, cherry, amber, earth, ending with hints of incense from the sacristy furniture. The taste has a cherry flavor and a medium body. The wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6++) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long. The freshness is generous and very pleasant.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2012

Abito rosso granato con bordo aranciato. Naso fatto di profumi di hummus, erbe medicinali, menta, eucalipto, grafite, cuoio per terminare con la bacca di ginepro. Il corpo è medio sufficiente ed il vino è equilibrato con la massa alcolica impercettibile grazie alla freschezza ed ai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Sapore di erbe medicinali che accompagnano anche tutta la sua lunga persistenza aromatica intensa.

Garnet red dress with orange border. Nose made of aromas of hummus, medicinal herbs, mint, eucalyptus, graphite, leather ending with juniper berry. The body is medium sufficient and the wine is balanced with an imperceptible alcoholic mass thanks to the freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6) and velvety. Flavor of medicinal herbs that also accompany its long intense aromatic persistence.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2015

(La riserva è stata prodotta solo quattro volte in 28 anni)

Colore rosso granato chiaro. Profumi di tabacco biondo della Virginia, vernice ad olio, fieno, menta, eucalipto, pietra focaia, ciliegia leggermente candita, noce moscata, dolci dell'esterno del confetto per terminare con piacevoli sussurri di violetta. Assaggio piacevole che rivela un corpo medio rinforzato ad un sapore di ciliegia saporita, matura. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano la massa alcolica. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Light garnet red colour. Aromas of blond Virginia tobacco, oil paint, hay, mint, eucalyptus, flint, lightly candied cherry, nutmeg, sweets from the outside of the candy to finish with pleasant whispers of violet. Pleasant tasting which reveals a medium body reinforced with a tasty, ripe cherry flavour. Well balanced wine thanks to the freshness and tannins that dominate the alcoholic mass. Its intense aromatic persistence is long.

(96/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2011

Colore rosso rubino con bordo granato. L'incontro olfattivo è entusiasmante, profumi di tartufo nero terroso, menta, eucalipto, vernice ad olio, amaretto, tabacco biondo della Virginia, guscio di mandorla, ciliegia marasca nera, erbe medicinali con finale esplosivo tipo fuochi d'artificio di intensa grafite. Bocca piacevole con

sapore di ciliegia ed un corpo medio rinforzato. Ottimo equilibrio gustativo: la massa alcolica è completamente dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunghissima è la sua persistenza aromatica intesa.

Ruby red color with garnet edge. The olfactory encounter is exciting, aromas of earthy black truffle, mint, eucalyptus, oil paint, amaretto, blond Virginia tobacco, almond shell, black morello cherry, medicinal herbs with an explosive finish like fireworks of intense graphite. Pleasant mouth with cherry flavor and a medium reinforced body. Excellent gustatory balance: the alcoholic mass is completely dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, wide (6/6-) and silky. Its intense aromatic persistence is very long.

(98/100)

AZIENDA AGRICOLA LA RASINA DI MANTENGOLI MARCO

Località Rasina 132, 53024 Montalcino (SI);

tel. +39.0577.848536, mail: info@larasina.it

Toscana Sangiovese I.G.T., annata 2021

Veste rosso rubino. Profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di luppolo, lievi di pepe nero e noce moscata, salvia, rosmarino, boisè per terminare con pizzicotti di amido di riso. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red dress. Aromas of cherry, mint, eucalyptus, light hops, light black pepper and nutmeg, sage, rosemary, wood to finish with pinches of rice starch. The body is medium and the wine has a good balance between alcohol and freshness while the tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then dry and slightly burning the upper gum. Its taste persistence is long.

(88/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Rosso rubino trasparente. Olfatto caratterizzato da profumi di luppolo, menta, eucalipto, stoppa intrisa di vino, lievi di pepe nero e noce moscata per terminare con soffi di rosmarino e salvia. Al palato ha corpo medio e sapore di ciliegia. Vino ben equilibrato con tannini dolci, abbastanza larghi (5/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Transparent ruby red. Smell characterized by aromas of hops, mint, eucalyptus, tow soaked in wine, hints of black pepper and nutmeg to finish with whiffs of rosemary and sage. On the palate it has medium body and a cherry flavour. Well balanced wine with sweet, quite broad (5/6-) and silky tannins. Its taste persistence is long.

(90/100)

Rosso di Montalcino D.O.C. annata 2020

(Da vasca)

Bel rosso rubino. Lo scenario aromatico è vario, con profumi di ciliegia menta, eucalipto, mela rossa, vinosi, polpa della prugna, violetta, radice di rabarbaro, rosmarino, salvia, guscio di mandorla, colla Coccina (latte di cocco e mandorla), stoppa intrisa di vino e conserva di pomodoro. Al gusto è sapido, ha corpo medio (ma è meno strutturato del 2021) e ricca freschezza che gli permette di dominare la massa alcolica. I tannini sono dolci, non tanto larghi (4/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia. Beautiful ruby red. The aromatic scenario is varied, with aromas of cherry, mint, eucalyptus, red apple, vinous, plum pulp, violet, rhubarb root, rosemary, sage, almond shell, Coccina glue (coconut and almond milk), tow soaked in wine and tomato preserves. The taste is savory, it has medium body (but is less structured than the 2021) and rich freshness which allows it to dominate the alcoholic mass. The tannins are sweet, not too broad (4/6++) and velvety. Its flavor persistence is long with a cherry finish.)

(90/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso rubino con lieve trama granato. Ampiezza aromatica composta da lievi profumi di cioccolato "After eight" (cioccolata amara e menta), nocciolina, rosmarino, salvia pot pourri (mescolanza di fiori secchi), ciliegia marasca nera, pepe nero, noce moscata, lavanda, dolci dell'esterno del confetto, lievi di prugna secca, camomilla, ciliegia lievemente candita, per terminare con soffi dolci del tabacco da pipa "Clan". In bocca il corpo è medio plus ed ha sapore di prugna lievemente secca. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa.

Ruby red color with a light garnet texture. Aromatic breadth composed of light aromas of "After eight" chocolate (bitter chocolate and mint), hazelnut, rosemary, pot pourri sage (mixture of dried flowers), black morello cherry, black pepper, nutmeg, lavender, sweets from the outside of the candy, hints of dried plum, chamomile, slightly candied cherry, finishing with sweet whiffs of "Clan" pipe tobacco. In the mouth the body is medium plus and has a slightly dried plum flavour. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Traspare nel bicchiere rosso granato. Ventaglio olfattivo vario e piacevole fatto di profumi intensi di pesca rossa pelosa, menta, eucalipto, fiore di rosmarino, salvia alloro, ciliegia, foglia di fico, cioccolato, lievi di pepe nero, dolci del wafer, guscio di mandorla per terminare con una sinfonia di camomilla. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente ed in questo momento un lieve effetto altalenante tra alcol e freschezza. Con la sosta in bottiglia questo effetto scomparirà. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga ma non lunghissima la sua persistenza gustativa. It shines through in the garnet red glass. Varied and pleasant olfactory range made of intense aromas of hairy red peach, mint, eucalyptus, rosemary flower, bay sage, cherry, fig leaf, chocolate, light black pepper, wafer sweets, almond shell to end with a symphony of chamomile. Upon tasting it reveals a sufficient medium body and at this moment a slight fluctuating effect between alcohol and freshness. With the rest in the bottle this effect will disappear. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its flavor persistence is long but not very long.

(91/100)

Persante, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso rubino con trame granato. Il bagaglio olfattivo evoca profumi molto balsamici di menta ed eucalipto seguiti da pelle di conchiera in fine lavorazione, amido del riso bollito, dolci dell'esterno del confetto, pepe nero, noce moscata, lievi di fico secco nero, prugna secca per terminare con sussurri da appetito (amido spray per stirare). La bocca percepisce un corpo medio e sapori di mora, liquirizia e menta. La freschezza domina senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale che ricorda la caramella "Morositas" e la pesca rossa.

Ruby red color with garnet highlights. The olfactory baggage evokes very balsamic aromas of mint and eucalyptus followed by finely processed tannery leather, starch from boiled rice, sweets from the outside of the candy, black pepper, nutmeg, hints of dried black fig, dried plum to end with whispers from starch (starch spray for ironing). The mouth perceives a medium body and flavors of

blackberry, licorice and mint. Freshness dominates the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, broad (6/6-) and velvety. Its taste persistence is long with a finish reminiscent of "Morositas" candy and red peach.

(94+/100)

Persante, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato. Dal bicchiere si innalzano una miriade di profumi tra i quali emergono in modo intenso la camomilla, la violetta e la ciliegia un po' matura. Seguono note di boisè, cioccolato, menta del cioccolato after eight (legno), eucalipto, pepe nero, noce moscata, lievi di gasolio, rosmarino, salvia, paglia, prugna succosa, guscio di mandorla, lievi di vaniglia per terminare con soffi di conserva di pomodoro. Al palato è sapido, piacevole grazie alle sue note fruttate, succose di prugna e ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è abbastanza equilibrato tra alcol e freschezza (lievissima altalena che scomparirà con un po' di sosta del vino in bottiglia). I tannini sono dolci, larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red. A myriad of aromas rise from the glass, among which chamomile, violet and slightly ripe cherry emerge intensely. Followed by notes of woody, chocolate, mint from the after eight chocolate (wood), eucalyptus, black pepper, nutmeg, hints of diesel, rosemary, sage, straw, juicy plum, almond shell, hints of vanilla to finish with whiffs of preserves of tomato. On the palate it is savory, pleasant thanks to its fruity, juicy notes of plum and cherry. The body is medium and the wine is quite balanced between alcohol and freshness (very slight swing which will disappear with a little rest of the wine in the bottle). The tannins are sweet, broad (5/6+), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

Persante, annata 2017

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato. Impronta aromatica fatta di profumi di prugna secca, fieno, clorofilla, fico secco nero, rosmarino, pesca rossa, cioccolato, appretto (amido spray per stirare), eucalipto per terminare con carezze del fiore elicriso (liquirizia, menta e camomilla). Piacevole sapore di prugna secca che denota la maturazione dell'uva. Il corpo è medio e l'asse alcol-freschezza è in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Garnet red. Aromatic imprint made of aromas of dried plum, hay, chlorophyll, dried black fig, rosemary, red peach, chocolate, starch (starch spray for ironing), eucalyptus ending with caresses of the helichrysum flower (licorice, mint and chamomile). Pleasant dried plum flavor which denotes the ripeness of the grapes. The body is medium and the alcohol-freshness axis is in perfect balance. The tannins are sweet, broad (6/6-) initially velvety and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Il Divasco riserva, annata 2016

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso granato intenso con fine bordo aranciato. Dal calice si innalzano profumi di ballotta con finocchio selvatico, boisè, menta, eucalipto, violetta, lievi di pepe nero e noce moscata, appretto per terminare con note balsamiche di fiore di rosmarino e salvia. Al gusto si evidenzia un corpo medio plus ed una forte presenza del legno. Sapore di ciliegia e prugna. Vino con l'alcol sottomesso dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci,

larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare la gengiva superiore (per me sono i tannini del legno). Lunga è la sua persistenza gustativa. Se il vino assorbirà il legno la mia valutazione potrebbe aumentare di tre o quattro punti.

Intense garnet red color with a fine orange edge. From the glass rise aromas of ballotta with wild fennel, woodland, mint, eucalyptus, violet, light notes of black pepper and nutmeg, dressing to finish with balsamic notes of rosemary flower and sage. The taste highlights a medium plus body and a strong presence of wood. Cherry and plum flavor. Wine with alcohol subdued by freshness and tannins. The latter are sweet, large (6/6), initially velvety and then dry and burn the upper gum (for me they are the tannins of the wood). Its taste persistence is long. If the wine absorbs the wood my rating could increase by three or four points.

(92/100)

RENIERI DI MONTALCINO

Strada Consortile dell'Asso 1, località Renieri, 53024 Montalcino (SI); tel: +39 0577.359010, mail: info@castellodibossi.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

(Fa solo acciaio)

Rosso rubino con bordo aranciato. Al naso rilascia profumi di pepe nero, intensi di noce moscata, ciliegia, menta, eucalipto, per terminare con soffi di acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero). Vino sapido con corpo medio, ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi ((6/6-)) e vellutati. Sapore di ciliegia un po' matura e di tabacco biondo della Virginia. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red with orange edge. On the nose it releases aromas of black pepper, intense notes of nutmeg, cherry, mint, eucalyptus, ending with puffs of sea water (the internal white part of the watermelon peel). Savory wine with medium body, well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad ((6/6-)) and velvety. Flavor of slightly ripe cherry and blond Virginia tobacco. Its intense aromatic persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Manto rosso granato. Al naso scalpitano profumi di erbe medicinali, fragolina di bosco, smalto di vernice, castagna bollita con finocchio selvatico secco, ciliegia rossa, noce moscata, menta ed eucalipto. In bocca ha corpo medio ed è ben equilibrato con la freschezza che domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6-) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di erbe medicinali.

Garnet red coat. The nose is filled with aromas of medicinal herbs, wild strawberry, paint enamel, boiled chestnut with dried wild fennel, red cherry, nutmeg, mint and eucalyptus. In the mouth it has medium body and is well balanced with freshness that completely dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6-) and silky. Its taste persistence is long with a medicinal herbal finish.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Veste rosso granato ed aranciato. Profumi di erbe medicinali, menta, eucalipto, ciliegia, lievi di vaniglia, episperma (è il dolce della pelle della castagna bollita) per terminare con intensi rimandi di noce moscata. In bocca ha corpo medio e la freschezza domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, fini, larghi (6/6-), inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

It has a garnet and orange red appearance. Aromas of medicinal herbs, mint, eucalyptus, cherry, hints of vanilla, episperm (it is the sweetness of the skin of boiled chestnut) to finish with intense hints of nutmeg. In the mouth it has a medium body and freshness

dominates the alcohol mass. The tannins are sweet, fine, broad (6/6-), initially silky and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2017

Veste rosso rubino trasparente con bordo cipolla rosa. Dal bicchiere si innalzano profumi di saponetta alla violetta, sapone di Marsiglia, cenere della legna del caminetto, vernice ad olio, stringa di liquirizia, ciliegia, menta, eucalipto, pomodori pelati, amido del panno caldo, noce moscata, bubble gum, lievi del liquore Cynar, dolci dell'esterno del confetto, per terminare con pizzicotti di smalto di vernice. Sapore di ciliegia e corpo medio. La freschezza e l'acidità caratterizzano questo vino in quest'annata. La massa alcolica è completamente silente, grazie anche ai tannini che sono dolci, larghi (6/6-) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa. Transparent ruby red dress with pink onion edge. From the glass rise aromas of violet soap, Marseille soap, ash from the fireplace wood, oil paint, liquorice string, cherry, mint, eucalyptus, peeled tomatoes, starch from the hot cloth, nutmeg, bubble gum, mild of Cynar liqueur, sweets from the outside of the candy, to finish with pinches of varnish glaze. Cherry flavor and medium body. Freshness and acidity characterize this wine in this vintage. The alcoholic mass is completely silent, thanks also to the tannins which are sweet, broad (6/6-) and velvety. Its intense aromatic persistence is long.

(94/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2016

Rosso rubino trasparente con finissimo bordo cipolla rosa. Al naso emergono profumi di liquirizia, menta, ciliegia, lievi di vernice ad olio, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia, grafite, alloro per terminare con soffi di radice di rabarbaro. All'assaggio rivela un corpo medio fine e sapore di ciliegia croccante. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi far asciugare e bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua saporita persistenza. Gli manca un pochino di struttura.

Transparent ruby red with very fine pink onion edge. On the nose emerge aromas of licorice, mint, cherry, slight hints of oil paint, black pepper, nutmeg, rosemary, sage, graphite, bay leaves and ending with whiffs of rhubarb root. When tasted it reveals a medium-fine body and crunchy cherry flavour. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry and slightly burn the upper gum. Its tasty persistence is long. It lacks a little structure.

(93--/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2015

Colore rosso rubino intenso. Al naso si mette subito in evidenza, la nota boisée seguita da liquirizia, sapone di Marsiglia, ciliegia, carruba, bacca di ginepro, pepe nero, noce moscata, mela rossa per terminare con ricordi di banana matura. In bocca manifesta un corpo medio e un buon equilibrio gustativo infatti la massa alcolica è dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intesa. Il legno è ancora abbastanza presente sia all'olfatto che al gusto. Intense ruby red color. The woody note is immediately highlighted on the nose followed by licorice, Marseille soap, cherry, carob, juniper berry, black pepper, nutmeg, red apple to finish with hints of ripe banana. In the mouth it shows a medium body and a good taste balance, in fact the alcoholic mass is dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6+) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long. The wood is still quite present in both smell and taste.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G. riserva, annata 2016

Dal bicchiere traspare un rosso rubino con bordo cipolla rosa. Mix olfattivo fatto di profumi di liquirizia, menta, intensa grafite, eucalipto, rosa rossa, biscotto leggero del cono gelato sfuso, ciliegia, vernice ad olio per terminare con ricordi di cenere della legna del cammino. Palato piacevole. Il corpo è medio sufficiente (è un pochino più strutturato del brunello 2016). Vino ben equilibrato con la freschezza ed i tannini che dominano senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Vino fine ed elegante. Al contrario della riserva 2015 in questo vino non ho sentito influenza negativa del legno.

A ruby red with a pink onion edge shines out of the glass. Olfactory mix made of aromas of licorice, mint, intense graphite, eucalyptus, red rose, light biscuit from the loose ice cream cone, cherry, oil paint to finish with memories of ash from the fireplace wood. Pleasant palate. The body is medium sufficient (it is a little more structured than the 2016 Brunello). Well balanced wine with freshness and tannins that dominate the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, broad (6/6) and velvety. Fine and elegant wine. Unlike the 2015 reserve, I did not notice any negative influence of the wood in this wine.

(95/100)

AZIENDA VINICOLA RIDOLFI MONTALCINO

Località Mercatali 1, 53024 Montalcino (SI);

tel. +39 0577 1698333 mail. info@ridolfimontalcino.it

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Veste rosso rubino con trame granato. Esordio olfattivo con profumi di idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), ciliegia, ruggine, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa per terminare con sussurri di lemongrassa. Bocca sapida con sapore di idrolitina e rosa rossa. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. Il corpo è medio ed i tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Bella beva.

Ruby red color with garnet highlights. Olfactory debut with aromas of hydrolytin (powder that makes natural water carbonated), cherry, rust, mint, eucalyptus, hairy red peach to end with whispers of lemongrass. Savory mouth with hydrolytin and red rose flavour. Alcohol-freshness axis in perfect balance. The body is medium and the tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long. Nice drink.

(91/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Colore rosso granato. Naso gratificato da profumi di ciliegia, ambra, menta eucalipto, liquirizia, lampone, succo di carne (come dicono i francesi: jus de viande), ferro rugginoso, per terminare con una nota dolcina che ricorda il tabacco da pipa "Clan". Al palato si gusta una ciliegia carnosa. Il corpo è medio (più strutturato del 2022). La generosa e piacevole freschezza copre completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia.

Garnet red colour. Nose gratified by aromas of cherry, amber, eucalyptus mint, licorice, raspberry, meat juice (as the French say: jus de viande), rusty iron, finishing with a sweet note reminiscent of "Clan" pipe tobacco. On the palate you can enjoy a fleshy cherry. The body is medium (more structured than the 2022). The generous and pleasant freshness completely covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its flavor persistence is long with a cherry finish.

(92/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020

Colore rosso granato chiaro. Ventaglio olfattivo fatto di profumi di ciliegia, intensi di ruggine, pelle vegetale, panno caldo inamidato, menta, eucalipto, noccioline tostate, pomodori pelati per terminare con note che ricordano la pesca rossa. Al palato il sapore preminente è la ciliegia. Vino con corpo medio, sapido e ben equilibrato con la freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Light garnet red colour. Olfactory range made of aromas of cherry, intense rust, vegetable leather, hot starched cloth, mint, eucalyptus, toasted peanuts, peeled tomatoes ending with notes reminiscent of red peach. On the palate the pre-eminent flavor is cherry. Wine with medium body, savory and well balanced with the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6) and velvety. Its taste persistence is long.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso granato. Cornice olfattiva con profumi di idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), chinotto, lemongrassa, ciliegia marasca nera matura, menta, eucalipto, appretto (amido spray per stirare) cuoio e prugna. Il corpo è medio (un po' più strutturato del 2018) ed il vino grazie alla generosa freschezza è ben equilibrato. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6-) e vellutati. Sapore di prugna fresca succosa. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto ed amaretto.

Garnet red dress. Olfactory frame with aromas of hydrolytin (powder that makes natural water carbonated), chinotto, lemongrass, ripe black morello cherry, mint, eucalyptus, starch (starch spray for ironing), leather and plum. The body is medium (a little more structured than the 2018) and the wine, thanks to the generous freshness, is well balanced. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6-) and velvety. Juicy fresh plum flavor. Its taste persistence is long with a finish of chinotto and amaretto.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Veste rosso granato con bordo aranciato. Scrigno olfattivo fatto di profumi di menta, eucalipto, intensi di grafite, pepe nero, noce moscata, lievi di ciliegia candita, pino, alloro, salvia, lievi di bacca di ginepro e finocchio selvatico. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente plus. Vino equilibrato infatti la massa alcolica è dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) inizialmente vellutati per poi asciugare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Garnet red dress with orange border. Olfactory treasure chest made of aromas of mint, eucalyptus, intense graphite, black pepper, nutmeg, light candied cherry, pine, bay leaves, sage, light juniper berry and wild fennel. Tasting reveals a sufficient medium body plus. A balanced wine, in fact the alcoholic mass is dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6+) initially velvety and then dry on the upper gum. Its taste persistence is long.

(92/100)

Donna Rebecca, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso rubino con bordo granato. Olfatto poliedrico con profumi del cioccolato after eight (cioccolata amara e menta intensa, profumo tipico normalmente del legno nuovo), pesca rossa, rosmarino, eucalipto, alloro, salvia per terminare con un ricordo del cassetto di medicine. Palato fruttato di ciliegia fresca e carnosa. Il corpo è medio plus ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza che domina senza esitazioni la massa alcolica. I tan-

nini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi diventare un po' asciuganti sulla gengiva superiore (tannini del legno nuovo). Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale del cioccolato after eight. La mia valutazione è in divenire poiché questa nota di legno diminuirà.

Ruby red color with garnet edge. Multifaceted sense of smell with aromas of after eight chocolate (bitter chocolate and intense mint, normally the typical scent of new wood), red peach, rosemary, eucalyptus, bay leaves, sage to end with a memory of the medicine drawer. Fruity palate of fresh and fleshy cherry. The body is medium plus and the wine is well balanced thanks to the freshness that dominates the alcoholic mass without hesitation. The tannins are sweet, quite broad (5/6+), initially velvety and then become a little drying on the upper gum (new wood tannins). Its intense aromatic persistence is long with a chocolate after eight finish. My rating is in flux as this wood note will diminish.

(93/100)

Donna Rebecca, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso granato. Olfatto caratterizzato da profumi di menta, eucalipto, pesca rossa, ciliegia, rosmarino, salvia e alloro. Al palato ha corpo medio plus. Vino equilibrato tra alcol e freschezza mentre i tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Garnet red colour. Smell characterized by aromas of mint, eucalyptus, red peach, cherry, rosemary, sage and bay leaves. On the palate it has medium plus body. Wine balanced between alcohol and freshness while the tannins are sweet, thick, quite broad (5/6), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long.

(92/100)

Mercatale riserva, annata 2017

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, intensi di nocciolina tostata, menta, eucalipto, smalto di vernice, ruggine, alloro e salvia. Assaggio piacevole. Il corpo è medio, ha piacevole sapidità ed il vino è ben equilibrato, infatti la freschezza supera la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-) inizialmente setosi e poi si asciuga lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole.

Garnet red. Olfactory mix made of cherry, intense scents of toasted peanuts, mint, eucalyptus, paint enamel, rust, laurel and sage. Pleasant tasting. The body is medium, it has a pleasant flavor and the wine is well balanced, in fact the freshness exceeds the alcohol mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6-) initially silky and then the upper gum dries slightly. Its intense aromatic persistence is long. Pleasant wine.

(94/100)

AZIENDA AGRICOLA PODERE LE RIFI S.R.L.

Podere le Rifi, 53024 Montalcino (SI); tel. +39.0577.835641, mail info@poderelelripi.it

Amore e Follia, annata 2019

Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 50% Sangiovese - vigne zona ovest - e 50% Syrah - vigne zona est)

Bel rosso rubino abbastanza intenso. Al naso risaltano i profumi di inchiostro di china, amido del riso bollito, lievi di pelle di conchiglia in fine lavorazione. Il percorso olfattivo prosegue con note di menta, eucalipto, lievi di pepe nero, noce moscata, fragolina di bosco, sapone di Marsiglia per terminare con

pizzicotti di sapone alla lavanda. Al palato è sapido minerale e ha corpo medio. Vino equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Nice, fairly intense ruby red. On the nose stand out the aromas of India ink, starch from boiled rice, light aromas of tannery leather at the end of its processing. The olfactory journey continues with notes of mint, eucalyptus, light black pepper, nutmeg, wild strawberry, Marseille soap to end with pinches of lavender soap. On the palate it is savory mineral and has a medium body. Balanced wine between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6--) and velvety. Its taste persistence is long.

(90/100)

Sogni e Folli, annata 2020

Rosso di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso rubino. Propone profumi di legno vecchio, ciliegia matura e candita (sotto spirito), menta, eucalipto, pelle di conchiera in fine lavorazione per terminare con carezze di violetta. All'assaggio mostra un corpo medio plus, sapore di ciliegia candita ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia candita. La frutta a mio avviso è un po' troppo matura.

Ruby red dress. It offers aromas of old wood, ripe and candied cherry (in spirit), mint, eucalyptus, finely crafted tannery leather ending with caresses of violet. When tasted it shows a medium plus body, candied cherry flavor and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long with a candied cherry finish. In my opinion the fruit is a little too ripe.

(89/100)

Sogni e Folli, annata 2019

Rosso di Montalcino D.O.C.G.

(Con vigne in zona Ovest)

Abito rosso rubino. Profumi di ciliegia, menta, eucalipto e pomodori pelati. Al palato è fine e delicato con sapore di ciliegia, vino ben equilibrato con tannini dolci, larghi (6/6) e setosi. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piacevole al quale manca un pochino di struttura e persistenza. Ruby red dress. Aromas of cherry, mint, eucalyptus and peeled tomatoes. On the palate it is fine and delicate with a cherry flavour, a well-balanced wine with sweet, broad (6/6) and silky tannins. Its intense aromatic persistence is long but not very long. Pleasant wine which lacks a little structure and persistence.

(89/100)

Cielo d'Ulisse, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino con bordo aranciato. Sentori di amido di riso bollito, inchiostro di china pelle di conchiera in fine lavorazione, noccioline, menta, eucalipto, per terminare con ricordi di rosmarino e salvia. Bocca appagata da una piacevole polpa di ciliegia. Il corpo è medio ed il vino ha la freschezza che domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red with orange edge. Hints of boiled rice starch, India ink, fine tannery leather, peanuts, mint, eucalyptus, finishing with hints of rosemary and sage. Mouth satisfied by a pleasant cherry pulp. The body is medium and the wine has the freshness that completely dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and velvety. Its taste persistence is long.

(93/100)

Cielo d'Ulisse, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Vigna in zona Ovest)

Rosso rubino. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia, camomilla, nocciolina tostata, menta, eucalipto, rosmarino, salvia alloro e pomodori pelati. Al gusto rivela un corpo medio ed un piacevole sapore di ciliegia marasca nera molto succosa. Vino sapido e molto equilibrato tra alcol, freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red. From the glass rise aromas of cherry, chamomile, toasted peanuts, mint, eucalyptus, rosemary, bay sage and peeled tomatoes. The taste reveals a medium body and a pleasant flavor of very juicy black morello cherry. Savory wine and very balanced between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6) and silky. Its taste persistence is long.

(94/100)

Amore e Magia, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso rubino con trame porpora. Il naso percepisce profumi di pelle di conchiera in fine lavorazione, amido di riso bollito, inchiostro di china, menta, eucalipto, violetta, pomodori pelati, intensi di rosmarino, salvia, pepe nero e noce moscata. Al palato ha corpo medio plus ed ha un perfetto equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Ruby red coat with purple highlights. The nose perceives aromas of finely processed tannery leather, boiled rice starch, India ink, mint, eucalyptus, violet, peeled tomatoes, intense rosemary, sage, black pepper and nutmeg. On the palate it has a medium plus body and has a perfect balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, broad (6/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long.

(93/100)

Amore e Magia, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Vigna in zona Sud-Est)

Mantello rosso rubino con lievi trame granato. Olfatto formato da profumi di ciliegia, menta, eucalipto, lievi di pepe nero, pelle lavorata, origano, rosmarino, salvia, castagna bollita con finocchio selvatico secco, pomodori pelati per terminare con soffi di lavanda. Il corpo è medio. Vino sapido, saporito fine ed elegante. L'equilibrio gustativo in questo momento è lievissimamente altalenante tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di castagna bollita. La sosta del vino in bottiglia la renderà ben equilibrato. Ruby red coat with light garnet hints. Smell composed of aromas of cherry, mint, eucalyptus, hints of black pepper, worked leather, oregano, rosemary, sage, boiled chestnut with dried wild fennel, peeled tomatoes finishing with whiffs of lavender. The body is medium. Savory, tasty, fine and elegant wine. The gustatory balance at this moment is very slightly fluctuating between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its taste persistence is long with a boiled chestnut finish. Stopping the wine in the bottle will make it well balanced.

(92/100)

Lupi e Sirene, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Unica vigna in zona Sud-Est)

Normalmente questo vino è riserva. Bel rosso rubino. All'approccio olfattivo rivela profumi di nocciolina tostata, grafite, menta, eucalipto, ciliegia, rosmarino, salvia, lavanda, pepe nero, noce

moscata e lievi di pelle di conchiera in fine lavorazione. Al palato ha una buona dolcezza, il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Normally this wine is a reserve. Beautiful ruby red. On the olfactory approach it reveals aromas of toasted peanuts, graphite, mint, eucalyptus, cherry, rosemary, sage, lavender, black pepper, nutmeg and hints of finely worked tannery leather. On the palate it has a good sweetness, the body is medium and the wine has a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry and slightly burn the upper gum. Its taste persistence is long.

(91/100)

Bonsai

Rosso Toscana I.G.T., annata 2019

(Uvaggio: 100% Sangiovese, Vigna in zona Sud-Est)

Robe rosso rubino. Dal bicchiere si innalzano profumi di ciliegia lievemente candita, vaniglia, tabacco dolce da pipa, ambra, menta ed eucalipto. Al palato mostra un corpo medio, sapore di ciliegia ed un buon equilibrio gustativo. La massa alcolica è dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, spessi, larghi (6/6--) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole con frutta un po' evoluta.

Ruby red robe. From the glass rise aromas of slightly candied cherry, vanilla, sweet pipe tobacco, amber, mint and eucalyptus. On the palate it shows a medium body, cherry flavor and a good taste balance. The alcoholic mass is dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, thick, wide (6/6--) and velvety. Its taste persistence is long. Pleasant wine with slightly evolved fruit.

(92/100)

Canna Torta, annata 2022

Bianco Toscana I.G.T.

(Uvaggio: Trebbiano e Malvasia) Viene allevato in anfora

Giallo ambrato chiaro. Debutto olfattivo con profumi di frutta candita, zenzero, buccia di cedro, uva passa, cedro candito, pomodoro pelati, cuoio biondo per terminare con ricordi di zucchero filato. Al palato ha corpo medio, una buona dolcezza, cedro, limone e rosa canina. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di miele di castagno. Bel vino, particolare.

Light amber yellow. Olfactory debut with aromas of candied fruit, ginger, cedar peel, raisins, candied citron, peeled tomatoes, blond leather to finish with memories of cotton candy. On the palate it has medium body, good sweetness, cedar, lemon and rose hips. The body is medium and the wine is well balanced. Its intense aromatic persistence is long with a chestnut honey finish. Nice, special wine.

(92/100)

Canna Torta, annata 2021

Bianco Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 80% Trebbiano e 20% Malvasia) Niente sofiti

Colore oro intenso. Naso timido fatto di profumi di uva passa, zucchero filato e buccia di cedro. Al gusto ha sapore di cedro candito ed ha un corpo medio sufficiente, delicato. Massa alcolica dominata dalla freschezza e dalla sapidità. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Intense gold color. Shy nose made of aromas of raisins, cotton candy and cedar peel. The taste has a flavor of candied citron and has a sufficient, delicate medium body. Alcoholic mass dominated by freshness and flavor. Its intense aromatic persistence is long.

(90/100)

Cappuccetto Rosa, annata 2022

Rosato Toscana I.G.T.

Colore rosa antico. Lo scrigno olfattivo diffonde profumi di polvere da sparo, lupini, intensi di pop corn, pelle di conchiera, amido di riso bollito per terminare con soffi fruttati di ciliegia. In bocca ha sapore di ciliegia, lievi di lievito di birra e minerale. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato con la freschezza che avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci poco larghi (4/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa.

Antique pink colour. The olfactory treasure chest diffuses aromas of gunpowder, lupins, intense popcorn, tannery leather, boiled rice starch to end with fruity whiffs of cherry. In the mouth it has a cherry flavour, hints of brewer's yeast and minerality. The body is medium and the wine is balanced with the freshness that envelops the alcoholic mass. The tannins are sweet and not very broad (4/6+), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is quite long.

(86/100)

TENUTA SAN FILIPPO

Località San Filippo 134, 53024 Montalcino (SI).

tel +39.0577 847176, mail: info@sanfilippomontalcino.com

Lo Scorno, annata 2021

Rosso di Montalcino D.O.C.

Manto rosso rubino, granato chiaro. Naso entusiasta per il piacevole profumo di ciliegia seguito da note di menta, eucalipto, rosmarino, salvia, alloro, per terminare con ricordi di violetta. Al gusto ha corpo medio. Il vino è ben equilibrato tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, setosi, fini e completamente larghi. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino non particolarmente ricco al naso ma nel suo insieme è piacevole ed ha una bella beva.

Ruby red coat, light garnet. Nose enthusiastic about the pleasant scent of cherry followed by notes of mint, eucalyptus, rosemary, sage, bay leaves, finishing with hints of violet. The taste has medium body. The wine is well balanced between alcohol and freshness. The tannins are sweet, silky, fine and completely broad. Its taste persistence is long. Wine not particularly rich on the nose but overall it is pleasant and has a nice drink.

(90/100)

San Filippo dei Comunali, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Mix di rosso rubino e granato chiaro. Dal bicchiere si diffondono profumi di ciliegia marasca nera, mobile di sagrestia (incenso), menta, eucalipto, intensi di rosmarino, salvia, alloro, sella di cuoio, per terminare con una piacevolissima rosa rossa. All'assaggio rivela un corpo medio e un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. Quest'ultima domina completamente la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare, lievemente, la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale dal sapore di legno vecchio.

Mix of ruby red and light garnet. From the glass spread aromas of black morello cherry, sacristy furniture (incense), mint, eucalyptus, intense rosemary, sage, laurel, leather saddle, finishing with a very pleasant red rose. Upon tasting it reveals a medium body and a good taste balance between alcohol and freshness. The latter completely dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its intense aromatic persistence is long with an old wood flavor finish.)

(91/100)

Le Lucere, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso rubino con fine bordo granato chiaro. L'olfatto crea profumi di colla Coccoina per la mandorla, ciliegia, pomodori pelati, pepe nero, noce moscata, appretto (amido per stirare), menta, eucalipto, intensi di fiore di rosmarino e salvia. Il percorso olfattivo prosegue con note di alloro, origano, lampone, mela rossa e lievi di vernice ad olio. Al palato si percepisce un corpo medio e sapore di ciliegia. Vino ben equilibrato con massa alcolica dominata dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza spessi, vellutati ed abbastanza larghi (6/6-). I tannini nel tempo si dovranno rilassare di più. Lunga è la sua persistenza gustativa intensa. Bel vino!

Ruby red coat with fine light garnet edge. The sense of smell creates aromas of Coccoina glue for almonds, cherry, peeled tomatoes, black pepper, nutmeg, starch (starch for ironing), mint, eucalyptus, intense rosemary flower and sage. The olfactory journey continues with notes of bay leaf, oregano, raspberry, red apple and hints of oil paint. On the palate there is a medium body and cherry flavour. Well balanced wine with alcoholic mass dominated by freshness and tannins. The latter are sweet, quite thick, velvety and quite wide (6/6-). The tannins will have to relax more over time. Its intense taste persistence is long. Nice wine!

(95/100)

Le Lucere, annata 2010

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Robe rosso rubino-granato intenso. Naso ammalato da profumi di tartufo nero, pepe nero, noce moscata, caffè freddo, menta, eucalipto, rosmarino, ciliegia marasca nera, fieno, prugna secca, clorofilla, fico nero secco per terminare con pizzicotti di carruba. Palato estasiato da un corpo medio e da sapori di prugna secca, fieno, clorofilla, cioccolata e carruba. Vino ben equilibrato con la freschezza ed i tannini che dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con continuazione dei sapori già sentiti. Vino piacevole ben evoluto.

Intense ruby-garnet red robe. Nose enchanted by aromas of black truffle, black pepper, nutmeg, cold coffee, mint, eucalyptus, rosemary, black morello cherry, hay, dried plum, chlorophyll, dried black fig to finish with pinches of carob. Palate delighted by a medium body and flavors of dried plum, hay, chlorophyll, chocolate and carob. Well balanced wine with freshness and tannins that dominate, without second thoughts, the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its gustatory persistence is long with a continuation of the flavors already tasted. Pleasant, well-evolved wine.

(94/100)

SCOPONE SOCIETÀ AGRICOLA

Località Podere Scopone 180, 53024 Montalcino (SI);
tel. +39.0577.847144; mail: info@winescopone.com

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2022

Manto rosso rubino e porpora. Aromi di ciliegia, menta, eucalipto, buccia di arancia, pomodori pelati e nel finire lievi soffi verdi. Palato piacevole, il corpo è medio e il vino ha un buon equilibrio grazie alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, spessi larghi (6/6-) inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. La 2022 è più strutturata della 2021. Nelle mie note ho scritto: brunelleggia.

Ruby red and purple coat. Aromas of cherry, mint, eucalyptus, orange peel, peeled tomatoes and slight green whiffs at the end. Pleasant palate, the body is medium and the wine has a good balance thanks to the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, thick and wide (6/6-) initially velvety and then slightly drying

the upper gum. Its intense aromatic persistence is long. The 2022 is more structured than the 2021. In my notes I wrote: brunelleggia. (93/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Bel rosso intenso. Profumo intenso di ciliegia seguito da menta, eucalipto, grafite, pelle lavorata, intensa ruggine e per terminare la nota floreale per eccellenza: la violetta. All'assaggio rivela un corpo medio ben presente ed un piacevole sapore di ciliegia marasca nera. Vino ben equilibrato con la massa alcolica sottomessa dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Vino piuttosto strutturato, pulito e piacevole.

Nice intense red. Intense aroma of cherry followed by mint, eucalyptus, graphite, worked leather, intense rust and finally the floral note par excellence: violet. When tasted it reveals a clearly present medium body and a pleasant flavor of black morello cherry. Well balanced wine with the alcoholic mass subdued by freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long. Rather structured, clean and pleasant wine.

(93/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019

Veste rosso rubino - granato chiaro. Al naso esprime un profumo intenso e piacevole di nocciolina seguito da menta, eucalipto, chicchi di liquirizia, ciliegia e prugna matura, rosmarino, salvia, alloro, lievi di cioccolata, sella di cuoio per terminare con soffi di pomodori pelati. Assaggio che mette in evidenza un corpo medio ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, spessi, larghi (6/6), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino piacevole. Light ruby-garnet red colour. On the nose it expresses an intense and pleasant aroma of peanuts followed by mint, eucalyptus, liquorice grains, cherry and ripe plum, rosemary, sage, bay leaves, hints of chocolate, saddle leather to finish with whiffs of peeled tomatoes. Tasting that highlights a medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, thick, broad (6/6), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its taste persistence is long. Pleasant wine.

(95/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Rosso rubino trasparente. Mix olfattivo fatto di profumi di grafite, nocciolina, sella di cuoio, sapone di Marsiglia, menta, eucalipto, fragola e lampone. Ricca acidità al gusto e sapore di lampone. Il corpo è medio ed il vino è abbastanza equilibrato. La massa alcolica è impercettibile. I tannini sono dolci abbastanza spessi, abbastanza larghi (5/6+), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa. Al gusto è in evidenza la frutta un po' acerba. Bisognerà vedere quale evoluzione avrà il vino, stando qualche anno in bottiglia. Sicuramente la 2018 è stata un'annata difficile e con minore produzione. Sono sicuro che il Brunello di Montalcino 2021 sarà un fuoriclasse.

Transparent ruby red. Olfactory mix made of graphite, peanut, saddle leather, Marseille soap, mint, eucalyptus, strawberry and raspberry scents. Rich acidity and raspberry flavour. The body is medium and the wine is quite balanced. The alcoholic mass is imperceptible. The tannins are sweet, quite thick, quite broad (5/6+), initially velvety and then dry and burn the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long. The slightly unripe fruit is evident on the palate. We will have to see what evolution the wine will have, spending a few years in the bottle. 2018 was certainly a difficult year with lower production. I am sure that the 2021 Brunello di Montalcino will be a champion.

(91/100)

AZIENDA AGRICOLA TASSI DI FRANCI FRANCA

SP14, loc. Via Capanna, 53024 Montalcino (SI);
tel. +39.0577.848025; mail: info@tassimontalcino.com

Brunò, annata 2022

Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 100% Sangiovese, fa solo anfora)

Rosso granato trasparente. Al naso sono in evidenza profumi di ciliegia, appretto (amido spray per stirare), cipresso, lievi di pelle di conchiera in fine lavorazione, lievi di amido di riso bollito, rosmarino, salvia, prugna fresca per terminare con soffi di polvere di caffè. All'esame gustativo ha corpo medio e un bell'equilibrio grazie alla freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Abbastanza lunga è la sua persistenza gustativa con finale di amaretto e chinotto.

Transparent garnet red. On the nose there are evident aromas of cherry, starch (starch spray for ironing), cypress, slight aromas of tannery leather at the end of processing, slight aromas of boiled rice starch, rosemary, sage, fresh plum finishing with whiffs of coffee powder. On tasting it has a medium body and a nice balance thanks to the freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet and quite broad (5/6--) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its flavor persistence is quite long with a finish of amaretto and chinotto.

(89/100)

Brunò, annata 2021

Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 100% Sangiovese, fa solo anfora)

Rosso granato chiaro, trasparente. Espressione composta da profumi di ciliegia, balsamici di cipresso, gazzozzola, seguiti da inchiostro di china, pelle di conchiera a fine lavorazione ed amido di riso bollito. Vino saporito con la ciliegia in evidenza. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza in evidenza. I tanni sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa migliore al gusto rispetto all'olfatto. Light garnet red, transparent. Expression composed of aromas of cherry, balsamic cypress, gazzozzola, followed by India ink, tannery leather at the end of processing and boiled rice starch. Tasty wine with the cherry in evidence. The body is medium and the wine is well balanced with freshness in evidence. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and velvety. Its flavor persistence is long, better on taste than on smell.

(88/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2019

Rosso granato con fine bordo aranciato. Ventaglio olfattivo fatto di profumi ciliegia candita, menta, eucalipto, lievi di pepe nero e noce moscata per terminare con soffi di pomodoro pelato. Buona dolcezza al gusto con sapore evoluto di ciliegia candita. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con la freschezza ed i tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale boisé ed un po' di amarino.

Garnet red with a fine orange edge. Olfactory range made of aromas of candied cherry, mint, eucalyptus, hints of black pepper and nutmeg ending with whiffs of peeled tomato. Good sweetness on the palate with an evolved flavor of candied cherry. The body is medium and the wine is well balanced with freshness and tannins dominating the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long with a woody finish and a bit of bitterness.

(89/100)

Greppino 193, annata 2019

Rosso di Montalcino D.O.C.

(Bottiglie prodotte 3000)

Colore rosso granato chiaro. Mix olfattivo fatto di profumi di ciliegia, pomodori pelati, menta, eucalipto e lievi di rosmarino. Al gusto rivela un corpo medio sufficiente ed un piacevole sapore di ciliegia rossa e tartufo nero. Vino equilibrato con tannini dolci, centrali (4/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia rossa croccante.

Light garnet red colour. Olfactory mix made of aromas of cherry, peeled tomatoes, mint, eucalyptus and rosemary. On the palate it reveals a sufficient medium body and a pleasant flavor of red cherry and black truffle. Balanced wine with sweet, central (4/6) and silky tannins. Its taste persistence is long with a crunchy red cherry finish.

(89/100)

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2019

Veste rosso rubino con riflessi granato. Profumi di cioccolato, ciliegia, luppolo, legno vecchio, prugna secca, menta ed eucalipto. Il corpo è medio e il vino ha lieve sapore di prugna secca. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto.

Ruby red color with garnet reflections. Aromas of chocolate, cherry, hops, old wood, dried plum, mint and eucalyptus. The body is medium and the wine has a light prune flavour. Good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long with a chinotto finish.

(91/100)

Bio, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Uve provenienti da Vigna Tassi e Vigna Franci)

Bel rosso rubino e granato. All'olfatto diffonde profumi di erbe medicinali, legno vecchio, menta, eucalipto, luppolo, lievi di pelle di conchiera in fine lavorazione amido di riso bollito, vernice ad olio, parte bianca interna della buccia di cocomero (è uguale al profumo dell'acqua di mare pulita), ciliegia e bitter. Al gusto sfoggia un corpo medio plus ed un buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi nel finale far asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di bitter. Beautiful ruby and garnet red. On the nose it diffuses aromas of medicinal herbs, old wood, mint, eucalyptus, hops, subtle aromas of tannery leather, finely processed boiled rice starch, oil paint, internal white part of the watermelon peel (same as the scent of clean sea water), cherry and bitter. On the palate it has a medium plus body and a good taste balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6++), initially velvety and then dry out the upper gum a little in the finish. Its intense aromatic persistence is long with a bitter finish.

(92/100)

Vigna Colombaiolo, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso rubino con trame granato. Al naso è ricco e vario con profumi di appretto (amido spray per stirare), ciliegia, pomodori pelati, menta, eucalipto, radice di rabarbaro, intensi di ballotte (castagne bollite con finocchio secco selvatico), violetta e gambo di ciclamino spezzato. All'assaggio rivela un corpo medio sufficiente ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di chinotto, tamarindo ed amaretto di Saronno.

Ruby red color with garnet highlights. On the nose it is rich and varied with aromas of starch (starch spray for ironing), cherry, peeled tomatoes, mint, eucalyptus, rhubarb root, intense aromas of bal-

lotte (boiled chestnuts with dried wild fennel), violet and broken cyclamen stem. Upon tasting it reveals a sufficient medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. Its intense aromatic persistence is long with a finish of chinotto, tamarind and amaretto di Saronno.

(92/100)

Vigna Colombaiolo, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Coloro rosso granato. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia, radice di rabarbaro, menta, eucalipto, erbe medicinali per terminare con sentori di pomodori pelati. Al palato ha sapore di ciliegia per poi sfociare in un gusto che ricorda il bitter. Il corpo è medio e il vino è sapido e ben equilibrato con la massa alcolica messa a tacere dalla freschezza e dai tannini. Questi ultimi sono dolci abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto. Garnet red ones. Smell characterized by aromas of cherry, rhubarb root, mint, eucalyptus, medicinal herbs ending with hints of peeled tomatoes. On the palate it has a cherry flavor and then flows into a taste reminiscent of bitter. The body is medium and the wine is savory and well balanced with the alcoholic mass silenced by the freshness and tannins. The latter are fairly large sweets (5/6), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long with a chinotto finish.

(92/100)

Filare 25, Vigna Franci, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Prima annata prodotta, bottiglie: 900)

Color rosso rubino con trame granato. Ventaglio olfattivo formato da profumi di appretto (amido spray per stirare), radice di rabarbaro, guscio di mandorla, lievi di episperma (dolce della pelle del marrone bollito), menta, eucalipto e castagna bollita con finocchio selvatico secco. All'assaggio sfoggia un corpo medio sufficiente plus, ed ha equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci abbastanza larghi (5/6) e setosi. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di chinotto e prugna secca.

Ruby red color with garnet highlights. Olfactory range made up of aromas of starch (spray starch for ironing), rhubarb root, almond shell, slight hints of episperm (boiled brown skin sweet), mint, eucalyptus and boiled chestnut with dried wild fennel. When tasted it shows a medium body, sufficient plus, and has a balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and silky. Its intense aromatic persistence is long with a finish of chinotto and dried plum.

(93/100)

Franci, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(vigna vecchia del 1979)

Rosso granato chiaro e trasparente. Naso un po' timido che evidenzia profumi di ciliegia, erbe medicinali, menta ed eucalipto. Al gusto ha corpo medio e sapore di bitter. Vino ben equilibrato grazie alla freschezza ed ai tannini che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale amarognolo, già sentito, che ricorda il bitter.

Light and transparent garnet red. A slightly shy nose that highlights aromas of cherry, medicinal herbs, mint and eucalyptus. The taste has medium body and a bitter flavour. Well balanced wine thanks to the freshness and tannins that dominate the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a bitter finish, already felt, reminiscent of bitter.

(92/100)

Giuseppe Tassi, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

(Vino prodotto solo nelle migliori annate, la precedente è il 2016 wine produced only in the best vintages, the previous one is 2016)

Bottiglie prodotte | bottles produced: 2500

Robe rosso granato chiaro. Esprime nuances di stringa di liquirizia, appretto (amido spray per stirare), menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, sapone di Marsiglia, conserva di pomodoro, inchiostro di china, prugna secca e guscio di mandorla. Al gusto il vino è sapido, ha sapore di prugna secca ed ha corpo medio. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di prugna secca.

Light garnet red robe. It expresses nuances of licorice string, starch (starch spray for ironing), mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, worked leather, Marseille soap, tomato preserve, India ink, dried plum and almond shell. The wine is savory on the palate, has a dried plum flavor and has a medium body. Good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6++) and velvety. Its flavor persistence is long with a dried plum finish.

(94/100)

TENUTA SAN GIORGIO

Località Podere San Giorgio, 53024 Castelnuovo dell'Abate (SI);

tel. +39.0422-743135; mail: staff@tenutasangiorgio.com

Ciampoleto, annata 2022

Rosso di Montalcino D.O.C.

Bel rosso rubino intenso. Caleidoscopio olfattivo composto da profumi di pelle di conceria in fine lavorazione, amido di riso bollito, inchiostro di china, menta, eucalipto, ciliegia marasca nera matura, crema del latte bollito per terminare con soffi di erbe medicinali. Il corpo è medio ed il vino ha un buon equilibrio gustativo. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia candita.

Beautiful intense ruby red. Olfactory kaleidoscope composed of aromas of tannery leather at the end of processing, boiled rice starch, India ink, mint, eucalyptus, ripe black morello cherry, boiled milk cream to finish with whiffs of medicinal herbs. The body is medium and the wine has a good taste balance. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its flavor persistence is long with a candied cherry finish.

(89/100)

Ciampoleto, annata 2021

Rosso di Montalcino D.O.C.

Colore rosso rubino. Al naso è in evidenza un piacevole profumo di ciliegia seguito da rosmarino, salvia, alloro, grafite, pepe nero e noce moscata. Al palato ha corpo medio lieve, e sapore di ciliegia sotto spirito. Buon equilibrio gustativo tra alcol e freschezza. I tannini non sono larghi (4/6+), un po' stretti, spessi inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red color. The nose highlights a pleasant scent of cherry followed by rosemary, sage, bay leaves, graphite, black pepper and nutmeg. On the palate it has a light, medium body and a flavor of cherries in alcohol. Good taste balance between alcohol and freshness. The tannins are not wide (4/6+), a little narrow, thick initially velvety and then drying the upper gum a little. Its taste persistence is long.

(88/100)

Ugolforte, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso rubino. Profumi di menta, eucalipto, ciliegia, tè naturale, pelle lavorata, buccia di piselli, caramella "morositas", dolci dell'esterno del confetto, per terminare con carezze di stringa di liqui-

rizia. Il palato richiama un po' il naso perché si sentono la ciliegia e la caramella "morositas". Il corpo è medio plus ed il vino è ben equilibrato grazie alla freschezza che copre la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è a sua persistenza gustativa.

Ruby red. Scents of mint, eucalyptus, cherry, natural tea, processed leather, pea peel, "morositas" candy, sweets from the outside of the dragee, ending with caresses of liquorice string. The palate recalls the nose a little because you can taste the cherry and the "morositas" candy. The body is medium plus and the wine is well balanced thanks to the freshness that covers the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long.

(93/100)

Ugolforte, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Robe rosso rubino trasparente con riflessi granato. Naso concentrato e potente fatto di profumi di pelle lavorata, caramella morositas, stringa di liquirizia, lievi erbe medicinali, rosmarino, salvia, per terminare con sussurri di ciliegia. Bocca con corpo medio plus, buon equilibrio tra alcol, freschezza e tannini. Questi ultimi sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia.

Transparent ruby red robe with garnet reflections. Concentrated and powerful nose made of aromas of worked leather, morositas candy, liquorice string, light medicinal herbs, rosemary, sage, finishing with whispers of cherry. Mouth with medium plus body, good balance between alcohol, freshness and tannins. The latter are sweet, quite large (5/6) initially velvety and then dry and cause the upper gum to burn a little. Its intense aromatic persistence is long with a cherry finish.

(91/100)

Ugolforte, riserva, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso rubino con fine bordo granato. Ventaglio olfattivo con profumi di tè naturale, dolci dell'esterno del confetto, prugna secca, fieno secco, clorofilla, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata per terminare con ricordi della pesca rossa pelosa. Bocca piacevole che rivela un corpo medio e sapore di caramella "morositas". Asse alcol-freschezza in equilibrio. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6+) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa.

Ruby red coat with fine garnet edge. Olfactory range with aromas of natural tea, sweets from the outside of the dragee, dried plum, dried hay, chlorophyll, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg to end with memories of hairy red peach. Pleasant mouth that reveals a medium body and "morositas" candy flavor. Balanced alcohol-freshness axis. The tannins are sweet, quite broad (5/6+) and velvety. Its taste persistence is long.

(95/100)

AZIENDA AGRICOLA UCCELLIERA DI CORTONESI ANDREA

Podere Uccelliera 45, 53024 Montalcino (SI);

tel +39.0577 835729; mail anco@uccelliera-montalcino.it

Rosso di Montalcino D.O.C.G., annata 2021

Manto rosso rubino. Profumi di ciliegia, eucalipto, pepe nero, noce moscata, rosmarino, salvia e vernice a olio. Vino dotato di corpo medio, con sapore di ciliegia croccante. Buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6-), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di ciliegia ed un lieve amarino.

Ruby red coat. Scents of cherry, eucalyptus, black pepper, nutmeg, rosemary, sage and oil varnish. Wine with medium body, with crunchy cherry flavor. Good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6-), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long with a cherry finish and a slight bitterness.

(89/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

Dal bicchiere traspare un rosso granato con fine bordo aranciato. Dallo scrigno olfattivo si innalzano profumi boisè, di menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, alloro, rosmarino, salvia, conserva di pomodoro, vernice a olio, pomodoro pelato e nocciolina, quest'ultima a testimoniare la perfetta maturazione del vinacciolo. Il corpo del vino è medio plus. Perfetto equilibrio gustativo infatti la freschezza ed i tannini dominano, senza ripensamenti, la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia. Piacevole beva!

A garnet red with a fine orange edge shines out of the glass. From the olfactory casket rise woody aromas of mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, bay leaf, rosemary, sage, tomato preserve, oil paint, peeled tomato and peanuts, the latter testifying to the perfect maturation of the grape seed. The body of the wine is medium plus. Perfect gustatory balance, in fact the freshness and tannins dominate, without second thoughts, the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6) and velvety. Its intense aromatic persistence is long with a cherry finish. Pleasant drink!

(93/100)

Costabate, annata 2016

Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 100% Sangiovese)

Veste rosso rubino intenso con trame granato. Olfatto caratterizzato da profumi di ciliegia candita, prugna, menta, eucalipto, tè verde, terra, alloro, grafite, ballotta (castagna bollita) con finocchio selvatico secco. All'esame gustativo il corpo è medio, snello e largo. Sapore di ciliegia candita (sinonimo di molta maturazione dell'uva). Vino ben equilibrato con i tannini che sono dolci, larghi (6/6) inizialmente vellutati che poi asciugano un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di ciliegia candita. Intense ruby red color with garnet highlights. Smell characterized by aromas of candied cherry, plum, mint, eucalyptus, green tea, earth, laurel, graphite, ballotta (boiled chestnut) with dried wild fennel. Upon tasting, the body is medium, slender and broad. Candied cherry flavor (synonymous with very ripe grapes). Well balanced wine with tannins which are sweet, broad (6/6) initially velvety which then dry the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long with a candied cherry finish.

(90/100)

Rapace, annata 2020, Rosso Toscana I.G.T.

(Uvaggio: 70% Sangiovese, 20% Merlot e 10% Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)

Colore rosso granato. Espressione olfattiva fatta di profumi di inchiostro di china, pelle di conchiera in fine lavorazione, amido del riso bollito, mirtillo e prugna. Il corpo è medio sufficiente. Sapori di prugna e cassis. Vino ben equilibrato con la massa alcolica coperta dalla freschezza. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Garnet red colour. Olfactory expression made of aromas of India ink, finely processed tannery leather, boiled rice starch, blueberry and plum. The body is medium sufficient. Flavors of plum and cassis. Well balanced wine with the alcoholic mass covered by freshness. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and velvety. Its taste persistence is long.

(93/100)

Uccelliera Voliero, annata 2021**Rosso di Montalcino D.O.C.**

Abito rosso rubino con lievi trame granato. Naso fatto di profumi di legno non nuovo, dolci dell'esterno del confetto, ciliegia, menta, eucalipto, guscio di mandorla, vernice a olio per terminare con ricordi di conserva di pomodoro. Nella cavità orale si sente un corpo medio e sapori di succo di ciliegia e prugna. Vino in questo momento non perfettamente equilibrato, infatti la freschezza si alterna all'alcol nella preminenza dell'equilibrio gustativo. I tannini sono non molto larghi (4/6++), dolci, inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa.

Ruby red dress with light garnet hints. Nose made of aromas of old wood, sweets from the outside of the candy, cherry, mint, eucalyptus, almond shell, oil paint to finish with memories of tomato preserves. In the oral cavity you can feel a medium body and flavors of cherry and plum juice. Wine not perfectly balanced at this moment, in fact the freshness alternates with alcohol in the pre-eminence of the gustatory balance. The tannins are not very broad (4/6++), sweet, initially velvety and then dry the upper gum a little. Its flavor persistence is long but not very long.

(87/100)**Uccelliera Voliero, annata 2018****Rosso di Montalcino D.O.C.**

Colore rosso granato con bordo aranciato. Ricchezza olfattiva fatta di profumi di nocciolina, menta, eucalipto, amido su panno caldo, vernice ad olio, pesca rossa, prugna, per terminare con soffi boisè. Vino equilibrato al gusto tra alcol e freschezza. Il corpo è medio ed i tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare un pochino la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale un po' boisé. Garnet red color with orange edge. Olfactory richness made of aromas of peanuts, mint, eucalyptus, starch on hot cloth, oil paint, red peach, plum, finishing with woody puffs. Balanced wine in taste between alcohol and freshness. The body is medium and the tannins are sweet, broad (6/6--), initially velvety and then dry and burn the upper gum a little. Its taste persistence is long with a slightly woody finish.

(90/100)**Uccelliera Voliero, annata 2020****Rosso Toscano IGT**

(Uvaggio: 85% Sangiovese e 15% Syrah) Fa solo acciaio.

Rosso porpora. Dal bicchiere si propagano verso l'alto profumi di pomodori pelati, gas GPL, ciliegia, lievi di rosmarino per terminare con ricordi di ruggine. Il palato è allietato dalla nota fruttata fresca di prugna e di ciliegia. Il corpo è medio ed il vino è equilibrato. I tannini sono dolci, non tanto larghi (4/6++) e vellutati. Lunga è la sua persistenza gustativa. Vino semplice ma piacevole.

Purple red. From the glass, aromas of peeled tomatoes, LPG gas, cherry, light rosemary and ending with hints of rust spread upwards. The palate is cheered by the fresh fruity note of plum and cherry. The body is medium and the wine is balanced. The tannins are sweet, not too broad (4/6++) and velvety. Its taste persistence is long. Simple but pleasant wine.

(88/100)**VAL DI SUGA SOCIETÀ AGRICOLA**

5 Località Val di Cava, 3024 Montalcino (SI);

tel. +39.0577.804101; mail: valsisuga@angeliniwinestates.com

Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2021

Color bitter chiaro, un po' aranciato. Ricchezza olfattiva composta da profumi di grafite, ciliegia, menta, eucalipto, buccia di mandarino, rosmarino, salvia, gas GPL, guscio di mandorla, cipresso,

pastiglia Valda, cuoio biondo con accenni di capperi ed acciuga. Conclude il percorso olfattivo il ricordo della polvere da sparo. Il corpo è presente ma leggero. Sapore di bitter e chinotto. Il vino è ben equilibrato con ricca freschezza che domina la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6) inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale amarino che mi ricorda il tamarindo.

Light bitter color, a little orange. Olfactory richness composed of aromas of graphite, cherry, mint, eucalyptus, mandarin peel, rosemary, sage, LPG gas, almond shell, cypress, Valda tablet, blond leather with hints of capers and anchovy. The olfactory journey concludes with the memory of gunpowder. The body is present but light. Bitter and chinotto flavour. The wine is well balanced with rich freshness that dominates the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6) initially silky and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its intense aromatic persistence is long with a bitter finish that reminds me of tamarind.

(90/100)**Rosso di Montalcino D.O.C., annata 2020**

Rosso granato – aranciato, trasparente. Articolazione aromatica con profumi di wafer del cono gelato, menta, eucalipto, ciliegia, grafite, buccia di mandarino, guscio della mandorla, gas GPL, chinotto, per terminare con soffi di arancia sanguinella (è meno balsamico del 2021). Al gusto ha corpo medio leggero e sapore di bitter e di chinotto. Vino ben equilibrato con la freschezza che avvolge la massa alcolica. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza con finale di tamarindo.

Garnet red – orange, transparent. Aromatic articulation with aromas of ice cream cone wafers, mint, eucalyptus, cherry, graphite, mandarin peel, almond shell, LPG gas, chinotto, finishing with puffs of blood orange (it is less balsamic than the 2021). The taste has a medium-light body and a bitter and chinotto flavour. Well balanced wine with the freshness that envelops the alcoholic mass. The tannins are sweet, quite broad (5/6), initially velvety and then dry the upper gum a little. Its persistence is long with a tamarind finish.

(90/100)**Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2019**

(Blend dei tre cru di Brunello | Blend of the three Brunello crus)

Veste colore rosso granato trasparente con bordo aranciato. All'inizio dell'esame olfattivo ha una nota un po' verde per poi aprirsi a note balsamiche di pepe nero e noce moscata, seguite dalla acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero), chinotto, menta, eucalipto, idrolitina (polvere che rende gassata l'acqua naturale), pastiglia Valda per terminare con ricordi di arancia sanguinella. Al palato ha corpo medio ed ha un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, abbastanza larghi (5/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore (tannini un po' verdi?). Lunga è la sua persistenza con finale di chinotto e tamarindo.

Transparent garnet red color with orange edge. At the beginning of the olfactory examination it has a slightly green note and then opens up to balsamic notes of black pepper and nutmeg, followed by sea water (internal white part of the watermelon peel), chinotto, mint, eucalyptus, hydrolithin (powder which makes natural water carbonated), Valda tablet to finish with flavors of blood orange. On the palate it has a medium body and has an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, quite broad (5/6--), initially velvety and then dry the upper gum a little (tannins a little green?). Its persistence is long with a finish of chinotto and tamarind.

(92/100)

Brunello di Montalcino D.O.C.G., annata 2018

(Blend di tre vigneti di Brunello | Blend of three Brunello vineyards)

Rosso granato trasparente con riflessi aranciati. Profumi di mandorla, rosmarino, salvia buccia di arancia sanguigna, acqua di mare pulita (parte interna bianca della buccia di cocomero), ciliegia, menta, eucalipto, tamarindo e chinotto. Al palato rivela un corpo medio ed un ottimo equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, quasi completamente larghi (6/6--), fini, inizialmente setosi per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga ma non lunghissima è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e tamarindo.

Transparent garnet red with orange reflections. Aromas of almond, rosemary, sage, blood orange peel, clean sea water (white internal part of the watermelon peel), cherry, mint, eucalyptus, tamarind and chinotto. On the palate it reveals a medium body and an excellent balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, almost completely wide (6/6--), fine, initially silky and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its flavor persistence is long but not very long with a finish of chinotto and tamarind.

(92/100)

Vigna del Lago, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto rosso granato con lampi aranciato chiaro. Dal calice si innalzano profumi lievi di trielina, pelle lavorata, menta, eucalipto, pepe nero, noce moscata, lampone, conserva di pomodoro, chinotto, erbe medicinali, pesca rossa pelosa, guscio di mandorla, arancia sanguinella, iuta e salvia. Il palato apprezza un corpo medio e sapori di chinotto e tamarindo. Asse alcol-freschezza in perfetto equilibrio. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6++), inizialmente vellutati per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa con finale di chinotto, tamarindo e amaretto.

Garnet red coat with light orange flashes. From the glass rise light aromas of trichlorethylene, processed leather, mint, eucalyptus, black pepper, nutmeg, raspberry, tomato preserve, chinotto, medicinal herbs, hairy red peach, almond shell, blood orange, jute and sage. The palate appreciates a medium body and flavors of chinotto and tamarind. Alcohol-freshness axis in perfect balance. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6++), initially velvety and then drying the upper gum a little. Its intense aromatic persistence is long with a finish of chinotto, tamarind and amaretto.

(93/100)

Vigna del Lago, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Abito rosso aranciato chiaro. Dal bicchiere si innalzano verso il cielo profumi di ciliegia, pepe nero, noce moscata, dolci, rosmarino, salvia, acqua di mare pulita (parte bianca interna della buccia del cocomero), castagna bollita con finocchio selvatico, per terminare con sussurri di pomodori pelati. Al palato è amaricante, con sapore di chinotto. Il corpo è medio ed il vino è ben equilibrato con i tannini e la freschezza che dominano la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente setosi per poi asciugare un po' la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con sapori di amaretto e chinotto.

Light orange-red dress. From the glass rise towards the sky aromas of cherry, black pepper, nutmeg, sweets, rosemary, sage, clean sea water (internal white part of the watermelon peel), boiled chestnut with wild fennel, finishing with whispers of peeled tomatoes. On the palate it is bitter, with a chinotto flavour. The body is medium and the wine is well balanced with tannins and freshness dominating the alcoholic mass. The tannins are sweet, broad (6/6--) initially silky and then dry the upper gum a little. Its taste persistence is long with flavors of amaretto and chinotto.

(92/100)

Poggio al Granchio, annata 2019

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Rosso granato e aranciato. Ricchezza e piacevolezza olfattiva formata da una intensa violetta seguita da grafite, menta, eucalipto, cuoio biondo, wafer del cono gelato, ciliegia, pastiglia Valda, bitter, lievi di ragout di carne, come pure di geranio, colla Vinavil, per terminare con sussurri di acqua di mare (parte bianca interna della buccia di cocomero). Bocca appagata da un corpo medio. Alcol e freschezza rendono il vino equilibrato. I tannini sono dolci, larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi diventare un pochino ruvidi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di amaretto e chinotto. Garnet and orange red. Richness and olfactory pleasantness formed by an intense violet followed by graphite, mint, eucalyptus, blond leather, ice cream cone wafers, cherry, Valda tablet, bitters, hints of meat ragout, as well as geranium, Vinavil glue, to end with whispers of sea water (white internal part of the watermelon peel). Mouth satisfied by a medium body. Alcohol and freshness make the wine balanced. The tannins are sweet, broad (6/6--), initially velvety and then become a little rough. Its flavor persistence is long with a finish of amaretto and chinotto.

(94/100)

Poggio al Granchio, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Veste rosso granato con riflessi aranciati. Olfatto aperto con profumi di ciliegia matura, pepe nero, noce moscata, pelle lavorata, violetta, acqua di mare pulita (parte bianca interna della buccia di cocomero), ragout di carne, mandorla, grafite, ambra per terminare con note balsamiche di menta ed eucalipto. All'ingresso in bocca rivela un corpo medio plus ed un buon equilibrio gustativo con la massa alcolica resa inoffensiva dalla freschezza e dai tannini. I tannini sono dolci, spessi, abbastanza larghi (5/6) e un po' ruvidi. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale amaricante. Garnet red color with orange reflections. Open nose with aromas of ripe cherry, black pepper, nutmeg, worked leather, violet, clean sea water (internal white part of the watermelon peel), meat ragout, almond, graphite, amber to finish with balsamic notes of mint and eucalyptus. Upon entry into the mouth it reveals a medium plus body and a good taste balance with the alcoholic mass made harmless by the freshness and tannins. The tannins are sweet, thick, quite broad (5/6) and a little rough. Its taste persistence is long with a bitter finish.

(93/100)

Vigna Spuntali, annata 2018

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Colore rosso granato con fine bordo ambrato intenso.

Tripudio olfattivo composto da profumi di erbe medicinali, guscio di mandorla, menta, eucalipto, pesca rossa pelosa, pot pourri, sella di cuoio, wafer del cono gelato, salvia, alloro, intensi di sigaro toscano invecchiato, tè naturale, ciliegia candita, caramella d'orzo trasparente per terminare con ricordi di gas GPL. Al gusto ha corpo medio e la freschezza domina senza ripensamenti la massa alcolica. I tannini sono dolci, larghi (6/6--) inizialmente vellutati per poi asciugare e far bruciare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto, amaretto e tamarindo. Garnet red color with a fine intense amber edge. Olfactory riot composed of aromas of medicinal herbs, almond shell, mint, eucalyptus, hairy red peach, pot pourri, leather saddle, ice cream cone wafer, sage, bay leaves, intense aromas of aged Tuscan cigar, natural tea, candied cherry, candy of transparent barley to end with hints of LPG gas. On the palate it has a medium body and the freshness dominates the alcoholic mass without second thoughts. The tannins are sweet, broad (6/6--) initially velvety and then dry and cause the upper gum to burn slightly. Its flavor persistence is long with a finish of chinotto, amaretto and tamarind.

(95/100)

Vigna Spuntali, annata 2016
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Mix di rosso granato e aranciato. Bagaglio olfattivo fatto di profumi intensi di pepe nero e noce moscata seguiti da chinotto, tamarindo, menta, eucalipto, buccia di pecorino marzolino, fiori di rosmarino, salvia, vaniglia, sigaro Toscano invecchiato, ciliegia marasca nera candita, tè naturale, confettura di ciliegia per terminare con note di amido che mi ricordano quello spray per stirare. Al palato è piacevole ed elegante. Il corpo è medio ed il vino ha un perfetto equilibrio gustativo con in secondo piano la massa alcolica. I tannini sono dolci, quasi completamente larghi (6/6--), inizialmente vellutati per poi asciugare lievemente la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza gustativa con finale di chinotto e tamarindo. Mix of garnet red and orange. Olfactory baggage made of intense aromas of black pepper and nutmeg followed by chinotto, tamarind, mint, eucalyptus, Marzolino pecorino peel, rosemary flowers, sage, vanilla, aged Tuscan cigar, candied black marasca cherry, natural tea, cherry jam to end with starch notes that remind me of that ironing spray. On the palate it is pleasant and elegant. The body is medium and the wine has a perfect taste balance with the alcohol mass in the background. The tannins are sweet, almost completely broad (6/6--), initially velvety and then slightly drying the upper gum. Its flavor persistence is long with a finish of chinotto and tamarind.

(95/100)

Vigna Spuntali, annata 2006
Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Manto color mattone. Ampiezza aromatica con profumi terziari di hummus, terra, foglie morte, seguiti da note mentolate che ricordano il cioccolatino After eight (cioccolata e menta intensa), eucalipto, acqua di mare pulita guscio di mandorla, dolci dell'esterno del confetto, banana matura – marrone, giuggiola matura per terminare con ma scia di marzapane (pasta di mandorla) Al naso mostra un corpo medio ed un buon equilibrio tra alcol e freschezza. I tannini sono dolci, larghi (6/6) inizialmente vellutati per poi far asciugare e bruciare la gengiva superiore. Lunga è la sua persistenza aromatica intensa.

Brick-colored coat. Aromatic breadth with tertiary aromas of hummus, earth, dead leaves, followed by mentholated notes reminiscent of After eight chocolate (intense chocolate and mint), eucalyptus, clean sea water, almond shell, sweets from the outside of the candy, ripe banana – brown, ripe jujube ending with a hint of marzipan (almond paste). On the nose it shows a medium body and a good balance between alcohol and freshness. The tannins are sweet, broad (6/6) initially velvety and then dry and burn the upper gum. Its intense aromatic persistence is long.

(91/100)

