





Vini d'Italia 2018

CLASSIFICAZIONE DEI VINI

-  vini buoni nelle loro rispettive categorie
-  vini da molto buoni a ottimi nelle loro rispettive categorie
-  vini da molto buoni ad ottimi che hanno raggiunto le degustazioni finali
-  vini eccellenti nelle loro rispettive categorie

I vini valutati nelle precedenti edizioni della guida sono segnalati con i bicchieri bianchi (☐, ☐☐, ☐☐☐)

LA STELLA ★

Segnala le aziende che hanno conquistato per ogni stella 10 volte i Tre Bicchieri

Gambero Rosso 2018

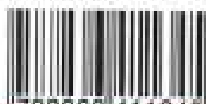


Vini d'Italia

- 2485 PRODUTTORI
- 22000 VINI
- 436 TRE BICCHIERI
- 99 TRE BICCHIERI VERDI
- 110 TRE BICCHIERI SOTTO I 15 EURO

€uro 30,00

978-88-6641-134-5



9 788866 411345

www.gamberorosso.it

GAMBERO ROSSO


PERIODICA ANNUALE



Fuligni

via Salaria, 33
53034 Montalcino (SI)
Tel. 0577948710
www.fulgni.it

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 52.000 bottiglie
ETTARI VITATI 12,00

Antica famiglia di origini veneziane, i Fuligni si insediarono stabilmente a Montalcino all'inizio del '900, implementando l'attività di produzione vinicola derivante dai prestigiosi possedimenti in Maremma. Al timone c'è da tempo la signora Maria Flora, affiancata da un competente team che si prende cura di oltre dieci ettari vitati. Concentrati perlopiù nell'area dei Cottimelli, limite orientale della collina su cui sorge il borgo, in una fascia dominata da sasso e galestro, con altitudini che sfiorano i 450 metri. Premesse pedoclimatiche che aiutano a inquadrare la tempera fitta e scaltante del Brunello di casa, maturati in rovere da 30-ettolitri dopo una sosta in legni più piccoli. La rosa delle migliori uscite firmate Fuligni si arricchisce grazie a un 2012 di stampo sudata: ribes e prugn, impatto carnoso, tannino fitto ma senza derive asclutte o severe; con un plus di nerbo sarebbe stato al top. Tocchi floreali, vegetali e balsamici nel succoso Rosso Ginestrato '15.

● Brunello di Montalcino '12	*** 5
● Rosso di Montalcino Ginestrato '15	*** 4
● Brunello di Montalcino '10	*** 5
● Brunello di Montalcino Ris. '01	*** 5
● Brunello di Montalcino '11	*** 5
● Brunello di Montalcino '09	*** 5
● Brunello di Montalcino '08	*** 5
● Brunello di Montalcino Ris. '07	*** 5
● Brunello di Montalcino Ris. '06	*** 5
● Rosso di Montalcino Ginestrato '13	*** 4
● Rosso di Montalcino Ginestrato '10	*** 3
● S. J. '12	*** 3

★ Tenuta di Ghizzano

via. Ghizzano
via della Chiesa, 4
53037 Poggio (PI)
Tel. 0567630095
www.tenutadighizzano.com

VENDITA DIRETTA
VISITA SU PRENOTAZIONE
OSPITALITÀ
PRODUZIONE ANNUA 80.000 bottiglie
ETTARI VITATI 20,00
VITICOLTURA Biologico Certificato

Una tenuta pazzesca, in un posto di scintillante bellezza naturalistica, capace di mettere insieme qualcosa come 350 ettari di proprietà. Al timone una delle donne del vino italiano più conosciute e apprezzate: Ginevra Veneroso Pesciolini. I filari sono piantati su suoli di derivazione marina, ricchi di sabbie, argille e con presenza di fossili. Le tecniche agricole hanno prima imboccato la strada del biologico e oggi seguono metodi biodinamici. I vini, di taglio moderno, hanno intensità ed equilibrio e sono in crescente saldo di sapore. Giovannissimo, senza dubbio bisogno di sostare in bottiglia per trovare le giuste combinazioni tra le varie componenti. Il Nambrot '15 ha in ogni caso delle potenzialità immense. Ormai il percorso stilistico sembra ben imboccato e questo vino, come il Veneroso, ci sembra ogni anno più convincente. Ha profumi tostati appena sopra le righe ma il tempo sistemerà le cose. Per il resto frutto di rara finezza, venature erbaceo balsamiche rinfrescanti, acidità che trascina il sorso e lampi minerali seducenti.

● Terre di Pisa Nambrot '15	*** 5
● Terre di Pisa Veneroso '14	*** 5
○ San Germano Pisano '15	*** 5
● Nambrot '09	*** 5
● Nambrot '08	*** 5
● Nambrot '06	*** 5
● Nambrot '05	*** 5
● Nambrot '04	*** 5
● Nambrot '03	*** 5
● Nambrot '01	*** 5
● Terre di Pisa Nambrot '13	*** 5
● Terre di Pisa Nambrot '12	*** 5
● Veneroso '10	*** 5
● Veneroso '07	*** 5
● Veneroso '04	*** 5

Marchesi Ginori Lisci

via. Piantaroli
Lisc. Guerceto
53040 Montalcino Val di Doria (SI)
Tel. 056837443
www.marchesiginorilisci.it

VENDITA DIRETTA
OSPITALITÀ E RISTORAZIONE
PRODUZIONE ANNUA 35.000 bottiglie
ETTARI VITATI 17,00
VITICOLTURA Biologico Certificato

Il Castello Ginori di Guerceto, borgo di origine medievale, la cui lunga storia si intreccia da oltre due secoli con quella della famiglia dei Marchesi Ginori Lisci, è arroccato su una collina al centro di una tenuta di 2000 ettari nell'entroterra della Val di Doria. È a partire dagli ultimi anni del '900 che Leonardo Ginori e il nipote Luigi Malenchini iniziano a trasformare l'azienda, procedendo all'impianto di nuovi vigneti e trovando nuovi spazi per costruire una cantina più moderna e funzionale. Oggi quindi l'azienda, nella zona della denominazione Montescudaio, è votata alla cura di vigneti di merlot, cabernet sauvignon, sangiovese, vignon e vermentino. Giunge in finale il Macchion del Lupo '14, da cabernet, dal bagaglio aromatico balsamico, con note di peperone verde e cenri di macchia mediterranea. Al gusto si rivela morbido, cremoso, dai tannini fini e delicati. Il Merlot Campodigno '15 ha profumi fruttati, corpo bilanciato, regolare, vena acida calibrata e buona persistenza. Il Merlot Castello Ginori '14 sorprende per un bouquet fine di frutti di bosco, bocca saporta e dinamica.

● Montescudaio Cabernet Macchion del Lupo '14	*** 2
● Montescudaio Merlot Castello Ginori '14	*** 2
● Montescudaio Rosso Campodigno '15	*** 2
○ Virgale '10	** 2
● Montescudaio Cabernet Macchion del Lupo '13	*** 3
● Montescudaio Cabernet Macchion del Lupo '11	*** 3
● Montescudaio Merlot '08	*** 2
● Montescudaio Merlot Campodigno '12	*** 2
● Montescudaio Merlot Castello Ginori '12	*** 2
● Montescudaio Merlot Castello Ginori '11	*** 2
● Montescudaio Merlot Castello Ginori '08	*** 4
● Montescudaio Rosso Campodigno '10	*** 2

GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2018

Doctor  Wine

by Daniele Cernilli

autunnale di spezie. Bocca a trama fitta con tannini croccanti e una buona acidità a sostegno che rende il vino elegante e potente al contempo. Il finale è rigoroso nella corrispondenza olfattiva.

€ 50,00

89 Brunello di Montalcino 2012

Da uve sangiovese, matura in botti da 20 hl. Rubino leggermente granato, olfatto classico con richiami di tabacco, al sottobosco, olfatto classico con richiami di tabacco, al sottobosco e alle erbe officinali, un tocco di pesca gialla. Bocca rilassata e coinvolgente, di trama media, e un'acidità che aiuta la beva. Il finale, sebbene saporito, manca un po' di grinta.

TENUTA DI ARCENO

Località Arceno San Gusmè
53010 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. +39 0577 359346
info@tenutadiarceno.com
www.tenutadiarceno.com

ANNO DI FONDAZIONE 1994

NOME DEL TITOLARE Famiglia Jackson

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 300.000

VENDITA DIRETTA

VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE

ETTARI DI VIGNETO 92

PRODUZIONE DI OLIO

La tenuta di Arceno è situata nella parte meridionale del Chianti Classico. Siamo nel comune di Castelnuovo Berardenga, nei pressi del borgo di San Gusmè. La proprietà consta di circa mille ettari dei quali 92 sono vitati e un'altra cinquantina è adibita alla coltivazione dell'ulivo. All'interno della proprietà ci sono anche una trentina di casali e una bellissima villa che è la sede aziendale. La proprietà è americana e fa capo al gruppo Kendall Jackson, uno tra i più importanti del panorama vitivinicolo mondiale. Acquistata nel lontano 1994 dopo un inizio dedicato solo a vitigni stranieri ci si è avvicinati molto allo spirito chiantigiano mettendo in pista dei Chianti che nelle annate presentate quest'anno ci hanno molto colpito per austerità.

92

Chianti Classico Strada al Sasso Riserva 2011

Da uve sangiovese. Un anno fra barrique e tonneau. Rubino granato intenso. Complesso ed etereo al naso, note di kirsch, prugna, spezie dolci, amarena

€ 24,00

e cassis. Sapore caldo e possente, salino, con tannini fitti e composti e finale di buona lunghezza.

91

€ 20,00

Chianti Classico Riserva 2013

Da uve sangiovese 90% e cabernet sauvignon. Barrique per un anno. Rubino granato vivo. Spezie dolci al naso, con note di vaniglia, cardamomo, poi cassis e tabacco. Possente, caldo ma teso, salino, corposo e persistente.

★★

TENUTA DI GHIZZANO

Via della Chiesa, 4 - Frazione Ghizzano
56037 Peccioli (PI)
Tel. +39 0587 630096
info@tenutadighizzano.com
www.tenutadighizzano.com
f TenutadiGhizzano
@Ghizzano_Wines

ANNO DI FONDAZIONE 1370

NOME DEL TITOLARE Ginevra Venerosi Pesciolini

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 80.000

VENDITA DIRETTA

VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE

ETTARI DI VIGNETO 20

OSPITALITÀ

VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA

PRODUZIONE DI OLIO

Ci sono zone vitivinicole italiane che devono tantissimo a poche persone. Il Pisano deve moltissimo a Ginevra Venerosi Pesciolini che negli anni ha presentato vini di grande caratura tecnica imponendo uno stile chiaro per questo territorio. Una grande cura del vigneto con rese basse; una cantina antica nella struttura ma moderna nelle idee ha fatto sì che il Veneroso, a base sangiovese, e il Nambrot, taglio bordolese, siano entrati di prepotenza nel gotha toscano.

95

€ 40,00

Terre di Pisa Nambrot 2015

Da uve merlot 60%, cabernet franc 20%, petit verdot 20%. Barrique per un anno. Rubino granato molto intenso. Profilo olfattivo avvolgente, con iniziali note boisé e speziate, poi frutti di bosco, viola, lieve tabacco biondo. Sapore giovanile, teso e deciso, salino, tannini già composti, corpo agile, molto piacevole e persistente.

91 € 24,00

Terre di Pisa Veneroso 2014

Da uve sangiovese 70%, cabernet sauvignon 30%. Barrique per 18 mesi. Rubino granato vivo e limpido. Fruttato e varietale al naso, note di amarena, ribes, lievi accenni boisé, poi arancia rossa e ricordi balsamici. Sapore teso, salino, di corpo non enorme, agile e di buona lunghezza.

90 € 12,00

Il Ghizzano 2015

Da uve sangiovese 95%, merlot. Un anno fra acciaio e cemento. Rubino intenso, vivo e limpido. Molto fruttato e fragrante al naso, con note di amarena e lampone molto nitide. Sapore salino, teso, di buon corpo e di facile bevibilità. Delizioso.

87 € 11,00

Il Ghizzano Bianco 2016

Da uve vermentino 60%, trebbiano 30% e malvasia bianca 10%. Acciaio. Paglierino carico. Al naso mela golden e il floreale della ginestra. Fresco e teso all'assaggio, con ritorni di mela, molto salino, semplice, finale succoso.



TENUTA DI VALGIANO

Via di Valgiano, 7
55018 Capannori (LU)
Tel. +39 0583 402271
info@valgiano.it
www.valgiano.it
f tenutadi.valgiano

ANNO DI FONDAZIONE 1993
NOME DEL TITOLARE Moreno Petri
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 70.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 20
VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA
VITICOLTURA BIODINAMICA CERTIFICATA
PRODUZIONE DI O.C.G.

Una vera fusione intellettuale quella che fa nascere i vini di questa importante cantina della Lucchesia. Moreno Petri e Saverio Petri (insignito quest'anno del premio Vitienologia Compatibile) creano vini di grande pulizia e di grande coerenza territoriale. Vini basati su una viticoltura biodinamica e che hanno una gran-

de tecnica espressiva, che trova la sua sublimazione nell'elevazione in legno nelle vecchie e confuse cantine della villa padronale. I vigneti posizionati su altezze differenti e rinnovati negli ultimi anni permettono una tavolozza di uve invidiabile.

96 € 80,00

Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2015

Da uve sangiovese 70%, merlot e syrah. Barrique per un anno, poi vasche in cemento per lo stesso tempo. Rubino intenso e vivo. Bel profilo olfattivo, nitido, con note di kirsch, cardamomo, amarena e leggera vaniglia, con rapidi accenni fumé. Sapore deciso, di grande carattere, con tannini fitti, gagliardi e giovanili, ma non asciuganti, e finale molto lungo. Grande versione.

93 € 22,00

Colline Lucchesi Palistorti di Valgiano 2015

Da uve sangiovese 70%, merlot e syrah. Un anno in barrique. Rubino vivo e luminoso. Molto fruttato al naso, marasca, prugna e cardamomo. Sapore deliziosamente salino e agile, caldo ma di ottima tensione, buon corpo, tannini ben tamponati e ottima lunghezza.

TENUTA I GREPPI

Località Le Sondraie
57022 Castagneto Carducci (LI)
Tel. +39 055 854210
info@fattoriaviticcio.com
f FATTORIA_VITICCIO

ANNO DI FONDAZIONE 2011
NOME DEL TITOLARE Famiglia Landini
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 65.000
VENDITA DIRETTA
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE
ETTARI DI VIGNETO 15

L'incontro tra i Landini, proprietari della Fattoria Viticcio in Chianti Classico, e i livornesi Cancellieri-Scaramuzzi ha portato - nel 2001 - alla nascita di un progetto vitivinicolo nel bolognese, in località Sondraia. 25 ettari di proprietà di cui nei primi 4 anni ne sono stati vitati 14 con le classiche uve della denominazione cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot. Si adottano pratiche sostenibili in vigna e in cantina, forti dell'esperienza chiantigiana. Nel

Guida Oro

IVINI DI
VERONELLI
2018



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

▶ PECCIOLI (PI)

Società Agricola Tenuta di Ghizzano

56037, località Ghizzano,
via della Chiesa 4;
tel. 0587/630096 - fax 0587/630162
info@tenutadighizzano.com
www.tenutadighizzano.com



Proprietario: famiglia Venerosi Pesciolini
Enologo: Carlo Ferrini
Agronomo: Roberto Righi
Ettari vitati: 20

La tenuta è proprietà dei conti Venerosi Pesciolini fin dal 1370. Da sempre produttrice di vino e olio, negli anni Ottanta l'azienda ha compiuto il decisivo salto di qualità in campo viticolo, impegnandosi con cospicui investimenti in vigna e in cantina. A partire dal 2006, nei vigneti si è cominciato a praticare l'agricoltura biodinamica.

Doc

- ★★★ Terre di Pisa Rosso Veneroso † (ha 10.000 ■ E) [D] [G] [O]
 ↳ sangiovese e cabernet sauvignon 2014 (G.B.) 90

Igt

- ★★ Il Ghizzano Costa Toscana Bianco † 2014 (ha 7.000 ■ C) [D] [G] [O]
 ↳ vermentino, trebbiano e malvasia
- ★★ Il Ghizzano Costa Toscana Rosso † (ha 35.000 ■ C) [D] [G] [O]
 ↳ sangiovese e merlot 2015 (G.B.) 89
- ★★★ Nambrot Costa Toscana Rosso † (ha 8.000 ■ H) [D] [G] [O]
 ↳ merlot, cabernet franc e petit verdot 2015 (G.B.) 91
- ★★★ San Germano Passito Toscana † (ha 1.000 ■ E)
 ↳ trebbiano, colombana e malvasia 2015 (G.B.) 91

Le Palaie

56030, via del Molino 200-208;
tel. 328/8157730 - 347/3608923
fax 0587/697299
lepalaie@gmail.com
www.lepalaie.it



Proprietario: Angelo Nino Caponi
Enologo: Andrea Secco
Agronomo: Enrico Giacomelli
Ettari vitati: 11.5

L'azienda si estende su 80 ettari, una decina dei quali destinati ai vigneti, in uno splendido spicchio collinare di Toscana che discende dalla alte rocche di Volterra fino al fiume Arno. Nino Caponi ha fatto della sua passione un vero e proprio stile di vita, con il quale coordina uno staff di validi collaboratori e affermati professionisti.

Igt

- ♣ Bulizio Rosso di Toscana † (ha 2.5 ■ D)
 ↳ cabernet sauvignon, merlot e petit verdot 2013 (G.B.) 88
- ♣ Gatta Ci Cova Toscana Rosso † (ha 4 ■ B)
 ↳ sangiovese e merlot 2016 (G.B.) 85
- ♣ Rosato de Le Palaie Toscana † (ha 1 ■ B)
 ↳ merlot e sangiovese 2016 (G.B.) 85
- ♣ Segrestano Rosso di Toscana † (ha 2.5 ■ C)
 ↳ sangiovese e alicante 2013 (G.B.) 89
- ♣ Viogner de Le Palaie Bianco di Toscana † (ha 1 ■ C)
2016 (G.B.) 87

Poggio Nicchiaia

56037, via S. Martino 7;
tel. 0422/811090 - fax 0422/209755
info@poggionicchiaia.it
www.poggionicchiaia.it



Proprietario: Fabio Durante
Enologo: Enrico Bortolini
Ettari vitati: 50

Inserita nel contesto di una tenuta vasta centinaia di ettari sulle colline adiacenti al comune di Peccioli, l'azienda dispone di una cantina tecnologicamente all'avanguardia nel grazioso borgo di Montelopio, dove si lavora con la volontà di produrre vini che rispettino i canoni della tradizione toscana, fornendone al contempo una lettura moderna.



slow wine

guida
2018

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.947 cantine recensite
24.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI

Novità
-15% solo carta Più e Multi Più

IN COLLABORAZIONE CON:



FISAR

FEDERAZIONE ITALIANA SOMMELIER
ALBERGATORI RISTORATORI



Slow Food Editore

CON I 100 MIGLIORI LOCALI DOVE ACQUISTARE O BERE UN BUON BICCHIERE

Usiglian del Vescovo

Località Usigliano
Via Usigliano 26
tel. 0587 622138
www.usigliandelvescovo.it
info@usigliandelvescovo.it

22 ha - 115.000 bt

VITA - Usigliano è un antico borgo delle colline pisane immerso nel verde della campagna che, nel Medioevo fu conteso per la sua posizione strategica tra Lucca, Firenze e Pisa. La proprietà, dopo diverse divisioni, nel 2001 è passata nelle mani della Final Spa. La nuova gestione negli ultimi anni ha impresso uno slancio produttivo molto interessante.

VIGNE - Immersi in un fitto bosco, a una quota di 250 metri su terreni di origine pliocenica, i nuovi e vecchi impianti godono di un'ottima condizione climatica. I corsi d'acqua, che percorrono la sottostante vallata, creano un microclima particolare. La forma di allevamento è il cordone speronato, con sesto d'impianto medio di 5.000 ceppi per ettaro.

VINI - Il **Sangiosè 2016** (© sangiovese; 7.000 bt; 12 €) è un rosé fresco, di buona struttura gusto-olfattiva, gradevole. Intrigante il **Ginestraio 2016** (○ chardonnay, viogner; 10.000 bt; 21 €), con note floreali calde, che gioca su una bocca sapida impreziosita da sfumature agrumate. Il **Grullaio 2016** (● cabernetsauvignon, merlot; 25.000bt; 12€) è fruttato e balsamico, fresco e teso in bocca. Il **Chianti Sup. 2014** (● 13.000 bt; 13 €), ottimo a tutto pasto, richiama piacevoli note fruttate e minerali. Ampie tracce balsamiche, di frutta e vaniglia, abbinate a un palato fresco e minerale, rendono interessante il **Barbiglione 2013** (● syrah, cabernet sauvignon, merlot; 8.000 bt; 34 €). Il **MilleEottantatre 2013** (● petit verdot; 4.000 bt; 61 €) ha un naso fine e speziato; struttura e persistenza sono notevoli. Ben fatto il **Bruvé 2011** (○ 7.000 bt; 32 €), Metodo Classico da uve rosse locali.

CONCIMI letame in pellet, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE conversione biologico

Tenuta di Ghizzano

Località Ghizzano
Via della Chiesa, 4
tel. 0587 630096
www.tenutadighizzano.com
info@tenutadighizzano.com

20 ha - 70.000 bt

sconto -10%

VITA - Realtà di riferimento del comprensorio delle Colline pisane, la famiglia Venerosi Pesciolini, già a Ghizzano dalla fine del XIV secolo, gestisce questa storica tenuta con l'aiuto in vigna di Roberto Righi, dell'enologo Carlo Ferrini e di Michele Franci, responsabile di cantina, che ci accompagna nella visita dell'azienda. Sono 20 gli ettari vitati immersi tra boschi, oliveti e colture di grani antichi. Nel 1985 la nascita del primo vino della tenuta.

VIGNE - I vigneti sono a un'altitudine che va dai 100 ai 250 metri, su terreni argillosi calcarei ricchi di conchiglie fossili, allevati a cordone speronato con esposizioni ottimali. Dal 2003 l'azienda è a conduzione biologica e dal 2006 è in corso la conversione in biodinamica. Si esegue la pratica del sovescio a filari alternati e vendemmie verdi solo quando la pianta lo richiede.

VINI - Vinificazione attenta e uso misurato dei legni sono le direttrici del lavoro enologico. In fase embrionale un nuovo vino con utilizzo di anfora. Sorso piacevole per il **Ghizzano Bianco 2016** (○ vermentino, trebbiano, malvasia bianca; 8.000 bt; 10 €), note fruttate, sapidità e freschezza che invogliano la beva. Orfano dell'annata 2014 il **Nambrot 2015** (● merlot, cabernet franc, petit verdot; 5.000 bt; 38 €), da poco in bottiglia, già impressiona con un impatto che toglie i dubbi sulla sua evoluzione: polpa, spezie, eleganza, uso attento delle barrique. Il **Terre di Pisa Veneroso 2014** (● sangiovese, cabernet sauvignon; 10.000 bt; 24 €) ha una buona struttura, caldo con una leggera dominanza tannica, finale lungo che tende al balsamico. Sorprende il **San Germano 2015** (○ malvasia bianca, trebbiano, colombana bianca; 800 bt; 22 €), vino dolce passito, intenso, al palato ha sentori di albicocca e frutta secca, fresco ed equilibrato.

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologico, conversione biodinamico

v i t a e

LA GUIDA VINI

2018



Associazione Italiana Sommelier

Tenuta di Ghizzano

Via della Chiesa, 4 - Ghizzano - 56037 Peccioli (PI)

Tel. 0587 630096 Fax 0587 630162

info@tenutadighizzano.com

www.tenutadighizzano.com

Anno di fondazione: 1370 **Proprietà:** Famiglia Venerosi Pesciolini
Condizione enologica: Carlo Ferrini **Condizione agronomica:** Carlo Ferrini, Roberto Righi
Bottiglie prodotte: 80.000 **Ettari vitati:** 20
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticoltura:** Biologica certificata

Se il 2014 aveva indebolito il sangiovese del Ghizzano, il rosso più semplice della tenuta, che non fa legno, la grande annata 2015 lo fa balzare nella fascia qualitativa alta: è un vino rinfrescante e dalla beva ghiotta. Si colloca sul podio il Nambrot, che eccelle per ampiezza e profondità espressiva ma anche perché proiettato in avanti nel tempo. Discorso a sé merita il Veneroso del 2014, in cui si avvertono tannini non completamente maturi, ma dal momento che si tratta di una prima selezione delle uve, la struttura complessiva e la sintesi del palato lo rendono comunque un vino di livello.

· NAMBROT 2015

Rosso Igt - Merlot 60%, Cabernet franc 20%, Petit verdot 20% - **Alc.** 13,5% - **€ 38** - **Bt.** 8.000

Impenetrabile rubino vivace. Ha un elegante ventaglio di profumi penetranti in fase di evoluzione. Mirtillo e crème de cassis anticipano sensazioni balsamiche di menta; si apre immediatamente con liquirizia, petali di rosa, legno di sandalo, carbone spento, macis, pepe bianco, sottobosco. Robusto ed energico, ha grande sviluppo gustativo in virtù di una fitta tessitura fatta di tannini pregiati e ancora scalpitanti. Il volume di bocca si riempie di frutta e richiami speziati che restano a lungo. Fermenta con lieviti indigeni in tini di rovere e matura per 18 mesi in barrique per un terzo nuove. Ossobuco di vitellone con cipolle stufate.



· TERRE DI PISA ROSSO VENEROSO 2014

Rosso Doc - Sangiovese 70%, Cabernet sauvignon 30% - **Alc.** 13% - **€ 22** - **Bt.** 10.000

Profonda veste di tonalità rubino. Si presenta articolato al naso con ciliegia matura, amarena e ribes nero in primo piano. Seguono fiori secchi, rabarbaro, resina di pino, rosmarino, cioccolato fondente, pepe nero, grafite. In bocca ha parecchia struttura, determinata da dovizia di tannini in fase d'integrazione. Si riempie di aromi speziati che restano a lungo nel finale di bocca. Matura per 16 mesi in tonneau di rovere usati e affina per un anno in bottiglia. Stufato di manzo.



· IL GHIZZANO 2015

Rosso Igt - Sangiovese 95%, Merlot 5% - **Alc.** 13,5% - **€ 11** - **Bt.** 35.000

Rosso rubino compatto e vivace. Il naso si distingue per purezza e freschezza dei profumi. All'attacco di ciliegia e mora di rovo seguono iris, cannella, tè, liquirizia, sottobosco. Evoca croccantezza al palato per l'intensità degli aromi fruttati e per la freschezza del sorso. I tannini in evoluzione sono ben svolti e saporiti, danno struttura senza rallentare la beva e si fondono con la sapidità. Vede solo acciaio e cemento. Roast-beef.



· SAN GERMANO 2015

Bianco Igt Passito - Trebbiano 80%, Malvasia bianca 5%, altre varietà 15% - **Alc.** 13% - **€ 21** - **10,375** - **Bt.** 1.000

