

Le Guide de L'Espresso

I Vini d'Italia 2018



Toscana IGT

Vitigni: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, ed altri

1 🍷 Toscana IGT Oreno 2015
€48 - Tenuta Sette Ponti

L'edizione 2015 del vino 'prestige' di Antonio Moretti illumina di ritmo e freschezza la struttura al solito solida e opulenta. Di lunga vita, ma già di immediato piacere.

In classifica "I 100 vini da conservare" posizione 9

2 🍷 Toscana IGT Percarlo 2013
€50 - Fattoria San Giusto a Rentennano

Il vino si presenta elegante e austero, con tannini ampi e potenti lasciando intuire un immenso potenziale di longevità confermato dall'equilibrio di frutto, acidità e alcol. Si può già bere, ma il suo ottimo sarà tra il 2023 e l'avvenire.

In classifica "I 100 vini da conservare" posizione 27

3 🍷 Toscana IGT Il Caberlot 2014
€135 Magnum - Podere Il Carnasciale

Il vino indaga gli aromi di polvere di caffè e foglie essiccate di eucalipto senza concessioni al frutto che sostiene invece il palato, vellutato e fresco, mai sopra le righe ma concentrato a dovere, prefigurando una lunga evoluzione.

In classifica "I 100 vini da conservare" posizione 32

4 🍷 Toscana IGT Riecine di Riecine 2013 €40 - Riecine

Un naso di "radice" tra rabarbaro, melograno e liquirizia nel finale, a tratti simile alla finezza di un Pinot Nero, con una bocca piena e dalla struttura levigata ed elegante dalla quale emerge la ferocezza e la longevità del Sangiovese.

In classifica "I 100 vini da bere subito" posizione 24

5 🍷 Toscana IGT Lupicaia 2013
€87 - Castello del Terriccio

I profumi si dipanano tra legno di cedro, cuoio e cenni di foglie d'eucalipto, e un cassis preciso e giusto in sottofondo. Vino di grande classicità ed eleganza.

In classifica "I 100 vini da conservare" posizione 40

6 🍷 Toscana IGT Le Pergole Torte 2014
€75 - Montevertine

Un Pergole Torte più leggero, ma tipico per l'amata che non perde il suo tipico bouquet

fiorale e l'eleganza. Vellutato al palato, evolverà con maggiore velocità, così da poterne bere prima del solito.

In classifica "I 100 vini da bere subito" posizione 26

7 🍷 Toscana IGT Solaia 2014
€130 - Marchesi Antinori

Note di esteri, di cantina, di gioventù poi creme balsamiche, note minerali, di carne cruda e di frutti a pasta gialla. Certo, il legno ancora influenza il profilo del vino, sia al naso sia in bocca, ma la struttura potente e croccante accompagnata al perfetto bilanciamento promette una lunga evoluzione.

8 🍷 Toscana IGT Masseto 2014
€350 - Tenuta dell'Ornellaia

Un Masseto tutto da aspettare, giovanissimo al naso con un frutto sotto la traccia di una mineralità terrosa, austera e le note giovani della vinificazione, tannini estratti anche dal legno ma vibranti e un finale tra tabacco dolce da pipa e cioccolato al latte.

9 🍷 Toscana IGT Flaccianello della Pieve 2014 €55 - Fontodi

Un colore puro e intenso, un naso fine, paglierino e di tabacco "Early Morning" che testimonia la gioventù del vino e la sua estrazione potente. Poi si impone il frutto di Panzano, la sua generosa finezza, la ciliegia nera, un corpo tutto sommato medio e un finale col tempo sempre più complesso.

10 🍷 Toscana IGT Caiarossa 2013
€40 - Caiarossa

L'età delle viti e lo stile di cantina, insieme a una bella annata, proiettano finalmente Caiarossa in quell'Olimpo di grandi vini toscani a cui giustamente ambisce. Il vino esprime frutti neri eleganti e note balsamiche su un palato potente, estrattivo della miglior qualità d'uva come conferma la dolcezza finale.

11 🍷 Toscana IGT Paleo Rosso 2014
€65 - Le Macchiole

Un naso elegante di kiwi ed eucalipto, con la profondità della grafite e tannini levigati e precisi a parte un finale più asciugante, in un palato pieno dove si nota solo una leggera nota alcolica sopra le righe. A sostenerlo nel bicchiere sono fin note di bergamotto con la proverbiale eleganza dell'etichetta.

12 🍷 Toscana IGT D'Alceo 2013
€90 - Castello dei Rampolla

Cardinalizio e austero al naso a eccezione di una nota di rosa, il vino è carnoso e morbido, con un cassis in profondità misto a una bella mineralità, largo e cremoso in bocca anche se in questa fase

ancora molto estratto e rigido. Maturerà con la leggendaria longevità che il D'Alceo ha già dimostrato.

13 🍷 Toscana IGT Montesodi 2014
€32 - Marchesi de' Frescobaldi

Ribes rosso e liquirizia firmano la tipicità del Sangiovese e la classicità della sua zona di provenienza, con un palato teso e vibrante, dai tannini fermi e gessosi che ipotizzano una lunga evoluzione.

14 🍷 Toscana IGT Petresco 2013
€35 - Le Cinciole

La quintessenza dell'eleganza di Panzano con piccoli frutti rossi e neri, una bella balsamicità su una struttura di tannini importanti, fermi e gessosi, ma vibranti e ben integrati con la polpa del vino. Da bere e da aspettare per maggiore complessità.

15 🍷 Toscana IGT Duemani 2014
€70 - Duemani

Abituati alla potenza, oltre che alla finezza, dei Cabernet Franc di Luca d'Attoma, bisogna qui godersi la franchezza dell'annata più fresca con sentori di mirtillo al naso, puliti e ancora privi di maggiore complessità che arriverà col tempo, insieme a una bocca più leggera e quasi setosa.

16 🍷 Toscana IGT Sammarco 2014
€50 - Castello dei Rampolla

L'austerità del taglio bordolese in una buona annata e la finezza di frutto di Panzano in Chianti che spinge al naso per esprimersi sotto forma di ciliegia e cassis. La bocca è potente, i tannini larghi e ancora giovani. Da lasciar evolvere per goderne appieno.

17 🍷 Toscana IGT Ansonaco 2015
€32 - Altura

Dall'Isola del Giglio un vino da uva Ansonica, da bere non troppo freddo, con note salmastre e marine, che mette in evidenza materia e sapidità ed un bellissimo finale roccioso.

18 🍷 Toscana IGT Baron' Ugo 2013
€55 - Monteraponi

Trasformato da Chianti Classico a IGT, il Baron' Ugo nel 2013 esalta le sue note fresche di frutti rossi come il melograno che danno tensione al vino, con una struttura levigata e precisa di ottimo peso a centro bocca e un bel finale complesso di spezie e stecca di liquirizia.

19 🍷 Toscana IGT Il Carbonaione 2014
€60 - Poggio Scalette

Il Carbonaione non è mai stato un vino facile da giovane a causa della sua concentrazione ma

capire come evolve, data la sua maggiore prontezza dovuta all'amata. La mineralità della grafite, note balsamiche, di caffè e di stecca di vaniglia, in un corpo più esile ma fresco e vellutato.

20 🍷 Toscana IGT L'Apparita 2014
€100 - Castello di Ama

Una bella estrazione e la struttura a maglia fine danno longevità a questo millesimo de L'Apparita, tuttavia al naso il vino si mostra già più esplicito rispetto al solito con belle note balsamiche e un cristallino cassis. Pieno e carnoso il palato.

Valdarno di Sopra

Vitigni: Chardonnay, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Bianca Lunga, detta anche di Montegonzi, Canaiolo nero, Pugnetello, Malvasia Nera, Ciliegione e Sangiovese

1 🍷 Valdarno di Sopra Castello Montozzi Sangiovese Riserva 2013 €15 - Migliarina
Sapidità e succosità convivono con complessità e struttura. Ne risulta un vino di grande equilibrio, con sentori speziati e di piccoli frutti di bosco.

In classifica "I 100 vini da comprare" posizione 72

2 🍷 Valdarno di Sopra Torrione 2014
€25 - Tenuta di Petrolo

Il Torrione, meno famoso del citato fratello maggiore Galatrona, si caratterizza per complessità ed eleganza seguiti da freschezza, pienezza, progressione e dinamicità del sorso. Completano il quadro ricordi di fiori di campo ed un lunghissimo finale di grafite e macchia mediterranea.

In classifica "I 100 vini da bere subito" posizione 61

3 🍷 Valdarno di Sopra La Nocetta 2013
€20 - La Salceta

Comubio di eleganza e potenza, bevitibilità e complessità, mette in evidenza succosità e sapidità e chiude con piacevolissimi ricordi speziati.

4 🍷 Valdarno di Sopra Rodos 2011
€10 - Campo del Monte

Una bellissima materia accompagna sentori floreali e fruttati ed un sorso avvolgente e progressivo. La chiusura è su toni di grafite e prugne croccanti.

5 🍷 Valdarno di Sopra Vigna dell'Impero 2013
€90 - Tenuta Sette Ponti

Il nome di fantasia legato alla storia del vigneto è giustificato da una materia imperiosa, che va di pari passo con freschezza, succosità ed un lungo finale di macchia mediterranea.