



## 1) Chianti Classico Docg Casa Sola 2001

**Tipologia :** Rosso

**Gradazione alcolica :** 13,5

**Vitigni :** Sangiovese 90%, Canaiolo 4%, Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%

**Lotto :** 001/003

**Aspetto Visivo :** 3

**Aspetto Olfattivo :** 4

**Aspetto Gustativo :** 4

**Impressioni Generali :** 3

Sosta per 18 mesi in parte in barriques ed in parte in botti grandi di rovere. Nel calice si presenta di un bel rosso rubino limpido con lievi riflessi granata, di media consistenza. Al naso è piacevole con sentori di piccoli frutti boschivi mediamente maturi, finemente etereo. In bocca, di medio corpo e discreto tannino, è mediamente complesso, con sentori speziati, in parte dovuti all'affinamento in legno ed in parte all'apporto del Cabernet in uvaggio. In particolari vi scorgi il caffè. Di buona morbidezza, grazie al piccolo ma utile apporto di Merlot. Gli si potrebbe chiedere solo un poco di lunghezza in più ma la beva è piacevole. Lo trovate in enoteca tra i 12 e i 13 euro.

**Punteggio :** 14/20

**Due Bicchieri di Tigulliovino** 

## 2) Chianti Classico Casa Sola Riserva 2000

**Tipologia :** Rosso

**Gradazione alcolica :** 13,5

**Lotto :** 03/01

**Vitigni :** Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 7% e Merlot 3%

**Aspetto Visivo :** 3

**Aspetto Olfattivo :** 4

**Aspetto Gustativo :** 5

**Impressioni Generali :** 3

Dopo una sosta di 24 mesi in barriques di rovere francese per metà e per l'altra metà in botte grande, il vino si presenta di un bel rosso rubino vivo e limpidissimo. Bello il naso, di media intensità ma di grande eleganza. In particolare vi scorgi i piccoli frutti rossi, la violetta appassita ed un lieve ed elegante speziato, per nulla prevaricato dai sentori del legno, perfettamente amalgamati con i vitigni in uvaggio. In bocca, un poco più "importante" del compagno d'azienda non riserva, rivela buon tannino, sentori speziati e buona complessità. Con un poco più di estrazione e mordente potrebbe raggiungere traguardi ancor più alti ma è già piacevole e reinventa alla beva. Non favorevolissimo il rapporto qualità/prezzo che gli fa perdere un punto sulle sensazioni generali. Medio il rapporto qualità prezzo. Lo trovate in enoteca intorno ai 20/21 euro.

**Punteggio :** 15/20

**Due Bicchieri di Tigulliovino** 

## 3) Montarsiccio Toscana Igt 1998

**Tipologia :** Rosso

**Gradazione alcolica :** 13,5

**Lotto :** 003/002

**Vitigni :** Cabernet Sauvignon 60%, Sangiovese 30%, Merlot 10%

**Aspetto Visivo :** 3

**Aspetto Olfattivo :** 3

**Aspetto Gustativo :** 4

**Impressioni Generali :** 3

Prodotto con le uve provenienti dal vigneto "Montarsiccio", sosta per 24 mesi in barriques di rovere francese ma, se per i compagni d'azienda a base sangiovese l'utilizzo dei piccoli legni risulta d'impatto poco incisivo e, in definitiva, ben bilanciato, in questo vino più pretenzioso la speziatura dei piccoli legni risulta più intensa a scapito di una più intensa piacevolezza di beva. Nel calice si presenta di un bel color rosso rubino carico, intenso, di buona consistenza. Al naso emergono intensi i sentori speziati, dovuti più ai piccoli legni che al Cabernet in uvaggio. Le sensazioni nasali, purtroppo, sono in parte confermate anche in bocca dove in deglutizione la chiusura è leggermente amarognola, sempre per via del marcato apporto dei piccoli legni. La frutta c'è, buona, ed anche la freschezza ma la tostatura e lo speziato dei piccoli legni compromettono in parte la piacevolezza di beva. In enoteca intorno ai 25/26 euro.

**Punteggio :** 14/20

**Due Bicchieri di Tigulliovino** 

### Considerazioni finali sull'azienda

Azienda di buon livello dalla quale, tuttavia, si può pretendere qualcosa in più. I primi due Chianti sono gradevoli, eleganti e di beva assai piacevole e interpretano molto bene il territorio di provenienza. Il Riserva, in particolare, regala soddisfazioni anche se un poco di mordente in più non sarebbe male.

A nostro avviso, il Montarsiccio, da ottime uve di partenza è in parte penalizzato dall'ancora preminente nota boisée dei piccoli legni. Soprattutto, la fascia di prezzo scelta, ha spinto all'inevitabile paragone con altri vini della stessa zona e tipologia il che farebbe pretendere qualcosina in più.

La strada intrapresa comunque è buona, avanti così.