

LICURGO  
MONTECUCCO SANGIOVESE DOC  
PERAZZETA  
€ 21,50



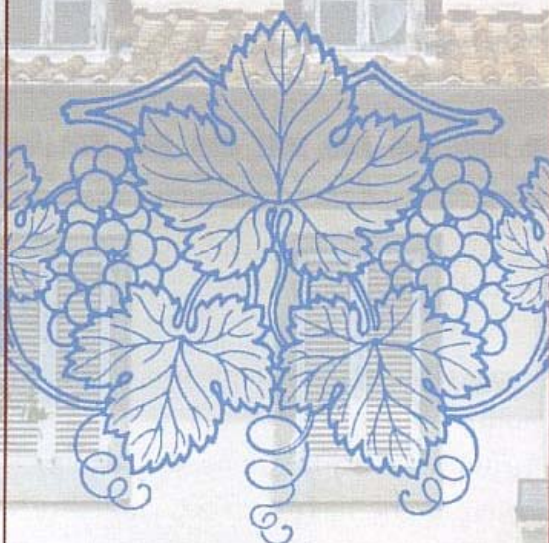
Viola luminoso e deciso, al naso è intenso di ciliegia Vignola, fresca, in confettura e sotto spirito, visciola in confettura, mirtillo in sciroppo, frutti rossi di bosco e cotognata. Florealità di viola, speziatura di pepe e vaniglia, tostatura di mandorla, toni balsamici e di pasticceria. In bocca entra morbido, poi rivela la sua giovinezza fatta di fondamentali decisi, non ancora fusi, con alcol in evidenza a centro bocca e finale dominato da una struttura tannica notevole e fitta. Buona la persistenza di un frutto intenso, con toni floreali e di rovere, ma decisamente superati dalle percezioni gustative.

SICOMORO  
MORELLINO DI SCANSANO DOC  
CANTINA DEL MORELLINO  
€ 22,00



Da uve sangiovese, è violaceo luminoso ed intenso, mentre al naso sprigiona una fruttosità decisa di ciliegia, mirtillo nero, nuance di mora, fusa con sentori vegetali di rovo, toni di pasticceria alla confettura scura, nuance di carruba. È floreale di rosa e rododendro, con delicate percezioni speziate e di erbe aromatiche. Subito la bocca si rivela di buon equilibrio e compattezza, poi la componente acida si fa sentire, sovrappoendosi a dei tannini già piuttosto fusi ed alla morbidezza. Il frutto si fruisce facilmente, accompagnato da una componente fumé che lentamente svanisce lasciando spazio a toni vegetali e boisé, sempre in fusione con la componente fruttata. Buona la persistenza

# Grosseto



## i Vini



IL TEMPIO  
TOSCANA IGT  
LA CARLETTA MASSIMI  
(SCANSANO)  
€ 27,00



Uvaggio composito di sangiovese, alicante, merlot e cabernet sauvignon, è di colore rubino violaceo intenso. All'olfatto è accattivante di frutto fresco e sotto spirito; riconosciamo ciliegia, visciola e mirtillo, fuso con aromi di fiori e bacche di macchia mediterranea, vaniglia, pepe nero e rosso. In bocca il vino presenta già un buon equilibrio: una bella struttura è supportata da una ricca spalla acida, una decisa componente alcolica e tannini abbondanti, piuttosto sottili, ma ancora scomposti da creare percezioni un po' lunghe. Al retolfatto si esprime meno: la liquirizia, con aromi composti di frutto rosso e nero, nuance vegetali, grafite, tutto con discreta persistenza.

POGGIO CILIEGIO  
TOSCANA IGT  
RASCIONI E CECCONELLO  
(FONTEBLANDA)  
€ 25,00



Si tratta di un ciliegio in purezza, caratterizzato da un colore violaceo con toni rubino scuro. Leggermente compresso al naso, propone aromi di ciliegia, mirtillo, mela grana, avvolti da sentori balsamici; nuance floreali, speziatura di pepe, vaniglia e liquirizia, toni vegetali completano il quadro. In bocca il vino rivela subito una struttura potente ed articolata e già una buona fusione, con tannini importanti, sottili, ma ancora disordinati, buona spalla acida e componente alcolica. Il retolfatto conferma le impressioni del naso, con aromi di frutti, fiori, toni vegetali, speziatura, ma tutto ancora piuttosto compresso.

L'ARGENTIERA  
BOLGHERI SUPERIORE DOC  
L'ARGENTIERA  
€ n.c.

ETICHETTA  
DEFINIZIONE

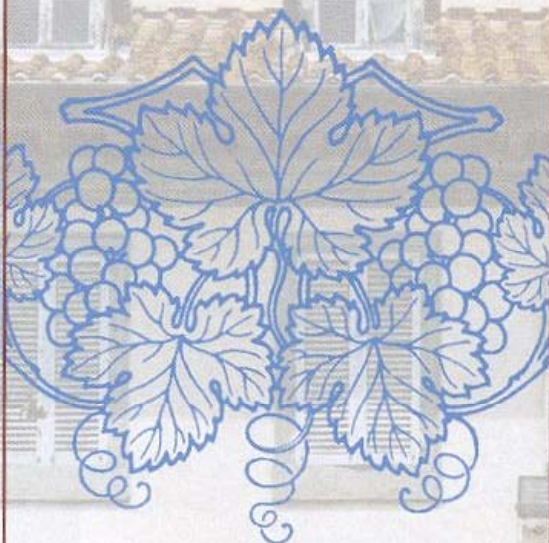
Questo vino, alla prima annata, è frutto di un mix di cabernet sauvignon, merlot e cabernet franc; riempie il bicchiere di un viola fitto e si propone al naso già molto intenso ed accattivante nella profusione di aromi fruttati dove ciliegia, visciola, mirtillo, mora, carruba si rincorrono. Al frutto fresco si aggiungono toni sotto spirito, di sciroppo e confettura, ed una nuance balsamica esalta il tutto. Dolcezza di vaniglia, toni cupi d'inchiostro e grafite, pepe nero, borotalco. In bocca il vino entra morbido, per poi rivelare la sua carica tannica imponente e finissima, la sua spalla acida corretta, la struttura molto importante ed elegante. Le sensazioni tattili del tannino sono ancora tanto lunghe da superare il frutto, molto concentrato, che però lascia spazio ad aromi di frutta secca tostata (nociola e noce brasiliana) e sentori di cacao molto lunghi.

MOSAICO  
TOSCANA IGT  
FATTORIA CASA DI TERRA  
(BOLGHERI)  
€ 16,50



Violaceo bluastro intenso, è il risultato di un blend di sangiovese, merlot e cabernet sauvignon. Al naso è multiforme: intensa la mora con il mirtillo nero e l'inchiostro, suadenti aromi di banana, florealità decisa con riconoscimenti di fiori bianchi, aromi di dolci da forno, crostata di crema alla frutta rossa, noce, noce brasiliana, carruba, cipria, speziatura dolce, cioccolato. In bocca è molto strutturato, dotato di fondamentali carichi e tannini a trama fitta. Come per tutti i vini, il tannino si fa sentire a lungo nel cavo orale, accompagnando percezioni retroolfattive molto meno intense di quanto scoperto al naso, con ancora frutto fresco di bosco, frutta secca e liquirizia.

# Livorno

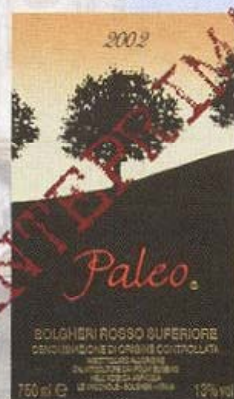


SASSICAIA  
BOLGHERI SASSICAIA DOC  
TENUTA SAN GUIDO  
€ 130,00



Da un blend di cabernet sauvignon all'85% e cabernet franc al 15%, il Sassicaia 2002 si presenta di colore rubino violaceo e con naso non molto espresso, caratterizzato da una componente floreale decisa di peonia, da aromi di piccoli frutti neri e di mela, da una tostatura netta e da sentori fumé. In bocca il vino è molto elegante, morbido, di buon equilibrio, con una struttura tannica a trama sottilissima e setosa, una spalla acida decisa ed un corpo adeguato. Al retolfatto è più intenso che per via diretta, con aromi di frutti neri di bosco e rovo, nuance vegetali di rovo, liquirizia, toni tostati e fumé, speziatura piuttosto dolce e finale di bella persistenza, ma con il gusto del tannino ancora abbastanza vivo.

PALEO ROSSO  
BOLGHERI ROSSO SUPERIORE DOC  
LE MACCHIOLE (BOLGHERI)  
€ 55,00



Dall'annata 2001 il Paleo è un cabernet franc in purezza. Tinge il bicchiere di un viola bluastro cupo che ha un lieve cedimento soltanto sull'unghia. Al naso è dolce di frutto di mirtillo nero e rosso, mora, inchiostro, pepe nero, vaniglia, frutti neri in confettura, grafite. In bocca il vino è di grande struttura, con tannini imponenti, già piuttosto sottili, ma ancora un po' nervosi, acidità spiccata e buona morbidezza. Per via retronasale propone deciso il frutto di bosco e rovo, con toni vegetali di rovo, liquirizia, lieve frutta secca, grafite, a definire un buon finale seppur la percezione tattile del tannino sia ancora da fondere.

LAGO BRUNO  
VAL DI CORNIA DOC  
AZIENDA AGRICOLA INCONTRI  
€ 25,00



Sangiovese al 50%, cabernet sauvignon al 30% e merlot al 20% è il mix di uve alla base di questo vino. Il risultato è un colore violaceo intenso che esprime aromi floreali netti di rosa selvatica, peonia e viola. Poi il frutto fresco ed in sciroppo di ciliegia, mirtillo nero e rosso, ancora ciliegia sotto spirito, toni vegetali, vaniglia, bei sentori balsamici, lieve chiodo di garofano. In bocca entra morbido, poi l'acidità si fa sentire con il tannino molto sottile a creare però sensazioni latenti, tutto da fondere con la componente alcolica. Di struttura importante ed elegante, al retolfatto è fruttato, con sentori tostati ben riconoscibili, la speziatura di pepe nero e di liquirizia. Bella la persistenza aromatica.