

Luca Maroni

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2013

IL MIGLIOR VINO

Sangiovese Leone d'Oro Toscana Igt 2010 88

Consistenza: 31 - Equilibrio: 29 - Integrità: 28



Sensazioni: rotondo, possente ed integro fin dal primo profondo sguardo. La rotondità l'occhio la porge con le sfumature violaceo bluastre dell'opaco nero di base. L'integrità la si coglie in due aspetti. Il primo puramente olfattivo: il profumo si pone netto e dolce, connotazione rilevabile solo nei vini frutto di applicazione enologica tecnicamente impeccabile. Il secondo tanto visivo quanto

gusto-aromatico: l'integrità ossidativa di questo campione è davvero eccezionale, vivace il suo colore quanto fragrante, polposo il suo gusto-aroma. Un cassis di estrema dolcezza capace per la sua pastosa, evidente ricchezza di persistere e di durare a lungo, sempre dell'originale turgore.

Informazioni: ● - ☞: 18/07/12 - ☉: B - ☛: Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Impressioni del produttore: il Leone d'Oro è l'ultimo nato tra i vini dell'azienda. Prodotto con uve Sangiovese 90% e Cabernet Sauvignon 10%, è un vino creato dalla volontà di fare un Sangiovese di ottima qualità e più moderno rispetto alla tipologia del Chianti. Adatto ad essere bevuto giovane per esaltare le sue caratteristiche.

GLI ALTRI VINI

CANTININO 2008 IP: 87

C: 32 - E: 28 - I: 27 - ● - ☞: 8.000 - ☛: Sangiovese

VIN SANTO DEL CHIANTI 2006 IP: 86

C: 32 - E: 28 - I: 26 - ☞ - ☞: 3.000 - ☛: Malvasia 80%, Trebbiano 20%

CASTELLO DI MONTESPERTOLI RISERVA 2008 IP: 86

C: 32 - E: 28 - I: 26 - ● - ☞: 12.000 - ☛: Sangiovese 90%, Cabernet 5%, Canaiolo 5%

Commento Conclusivo

In attesa della nuova annata di produzione del fuoriclasse di Castello Sonnino, il magnifico Sanleone, ottima la performance del bicchiere in esame. Potenza di spezie e di frutto tanto nel Cantinino 2008 quanto nell'ancor più tannico e tostato Castello di Montespertoli Riserva 2008. Fittissimo e potentissimo il Vin Santo del Chianti 2006, il Sangiovese Leone d'Oro Toscana Igt 2010, con la sua morbidezza gustativa davvero eccellente, è il vino più equilibrato e come tale in piacevolezza suadentemente superiore.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,75 (+0,48%); QQT: 5,49

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 28,25 - I: 26,75