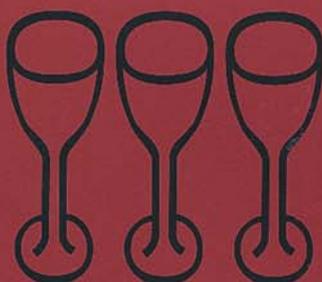


Gambero Rosso®
Slow Food Editore



vinid'Italia 2008

2.245 PRODUTTORI
18.000 VINI

305 TRE BICCHIERI

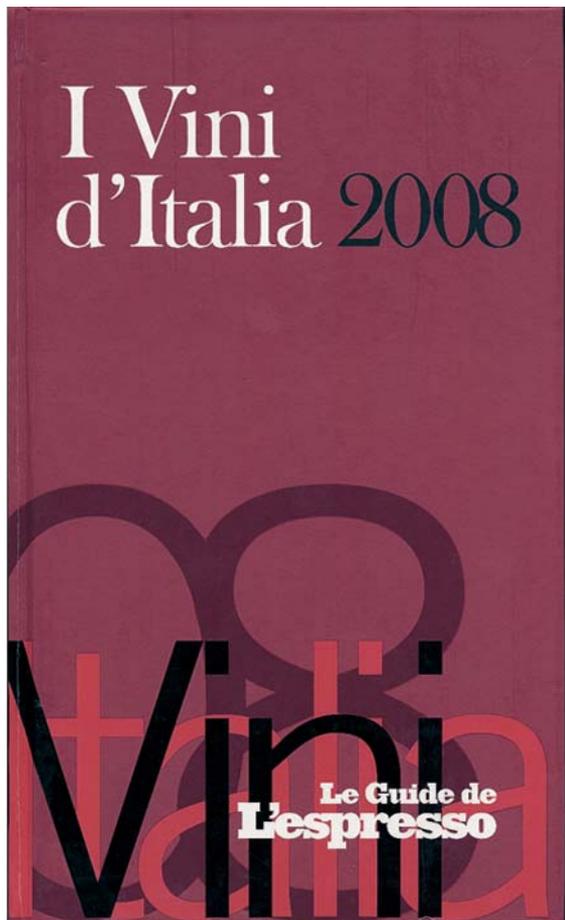
I Veroni

VIA TIFARITI, 5
50065 PONTASSIEVE [FI]
TEL. 0558368886
www.iveroni.it

PRODUZIONE ANNUA 60.000 bottiglie
ETTARI VITATI 15
TIPO DI VITICOLTURA Convenzionale

Dopo alcuni anni di presenza incostante sulla Guida, la fattoria I Veroni sfodera quest'anno una prestazione eccellente, meritando così la scheda grande. Due i vini in finale: il Chianti Rufina Riserva '04 e il Vin Santo '99. La fattoria ha origini medievali e apparteneva ai conti Guidi. La famiglia Malesci, attuale proprietaria, ne venne in possesso alla fine dell'Ottocento. Il nome deriva dalle terrazze, utilizzate per l'essiccazione del tabacco e del grano, che costeggiavano l'aia. La direzione è affidata a Lorenzo Mariani mentre la consulenza enologica a Emilio Monechi. La Riserva presenta un bagaglio aromatico in cui prevalgono i frutti rossi, con lievi note balsamiche. L'attacco in bocca è piacevole, elegante, senza fronzoli, dalla bella tessitura tannica e finale in crescendo. Il Vin Santo possiede profumi invitanti, di nocciola e miele, con delicate note agrumate. Al gusto risulta vellutato, profondo, avvolgente, con finale dolce e vivo. Ricco e ben strutturato il Chianti Rufina '05, mentre risulta gradevole ma un po' rigido il Terre del Pelacane '05, uvaggio di merlot, petit verdot e syrah.

● Chianti Rufina Ris. '04	4
○ Vin Santo del Chianti Rufina '99	5
● Chianti Rufina '05	3*
● Terre del Pelacane '05	4
○ Vin Santo del Chianti Rufina '97	5



I VERONI

Via Tifariti 5
50065 Pontassieve (Firenze)
tel. 055.8368886 fax 055.8323715
e-mail: info@iveroni.it

- Chianti Rufina Riserva 2004
16/20
- Terre del Pelacane 2005
15/20
- Chianti Rufina 2005
14,5/20
- Vin Santo del Chianti Rufina 1998
13/20



I VERONI

Fattoria I Veroni - Via Tifariti, 5 - 50065 Pontassieve (FI) - tel. +39-0558368886 - fax +39-0558323715 - info@iveroni.it - www.iveroni.it - Responsabili della produzione: Lorenzo Mariani (Titolare), Emilio Monechi (Enologo), Paola De Blasi (Resp. Produzione) - Anno avviamento: 1900 - Vini prodotti: 6 - Bottiglie prodotte: 60.000 - Ettari: 15 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

CHIANTI RUFINA RISERVA 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
82	30	25	27	6,93	6,4	6,67

● - ☉ B - ☼ 6.000 - ☼ Sangiovese - ☼ carni rosse - alla griglia; carne - 11-06-07

TERRE DEL PELACANE 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
82	30	26	26	7,25	6,08	6,67

● - ☉ B - ☼ 4.000 - ☼ Merlot 80%, Syrah 20% - ☼ carne - 11-06-07

VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 1999

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
81	31	27	23	6,49	4,83	5,66

● - ☉ C - ☼ 1.300 - ☼ Malvasia 70%, Trebbiano 20%, Sangiovese 10% - ☼ pasticceria secca; dolci - 11-06-07

CHIANTI RUFINA 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
79	29	25	25	7,45	7,59	7,52

● - ☉ B - ☼ 40.000 - ☼ Sangiovese - ☼ pasta/riso con salse di carne; carne - 11-06-07

BIANCO DEL PIANOTTOLO 2006

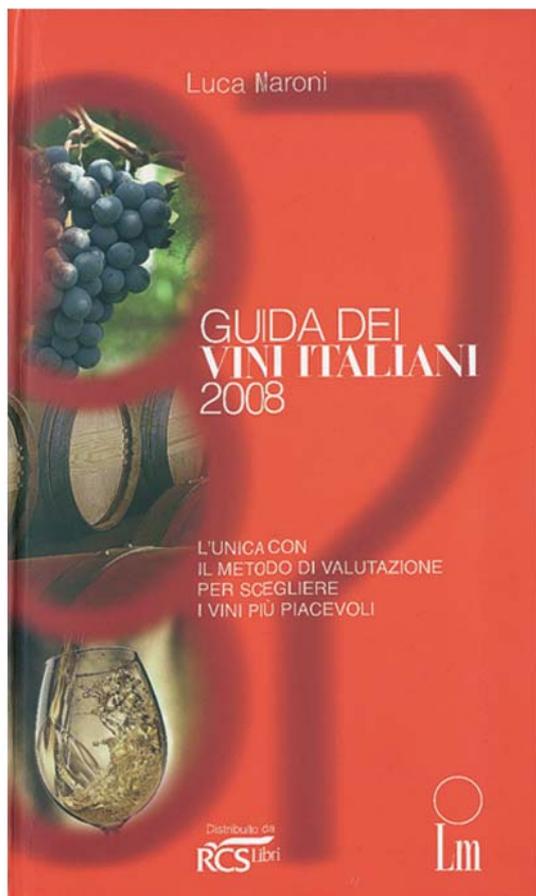
IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
77	26	28	25	7,48	5,5	6,49

● - ☉ B - ☼ 3.000 - ☼ Malvasia, Viognier - ☼ pesce - 11-06-07

COMMENTO CONCLUSIVO

Si conferma di livello la produzione di vini della cantina I Veroni. Per il giusto equilibrio della componente acidotannica vale il Terre del Pelacane 2005, per la ricchezza di zuccherini estratti piace il Vin Santo del Chianti Rufina 1999, di noccioleggiante traccia evoluta al naso. Brilla in nitida esecuzione trasformativa il lampone straricco del Chianti Rufina Riserva 2004.

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	80,2	81	-0,99%
Consistenza	29,2	29	+0,69%
Equilibrio	25,8	26	-0,77%
Integrità	25,2	26	-3,08%
QQT	5,79	5,8	-0,17%



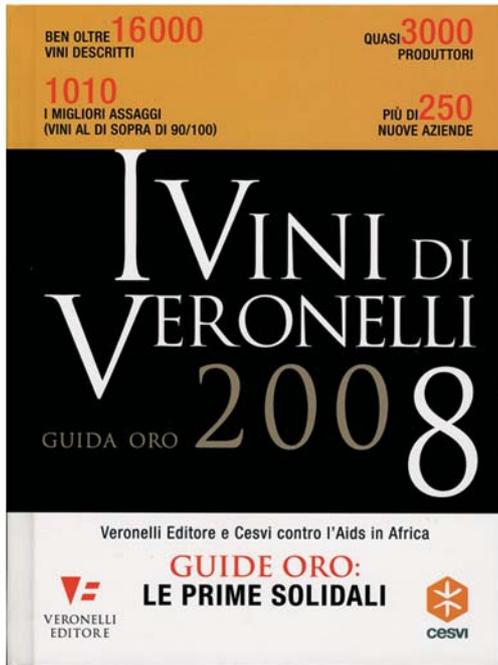
Luca Naroni

GUIDA DEI VINI ITALIANI 2008

L'UNICA CON IL METODO DI VALUTAZIONE PER SCEGLIERE I VINI PIÙ PIACEVOLI

Distribuito da
RCS Libri

LM

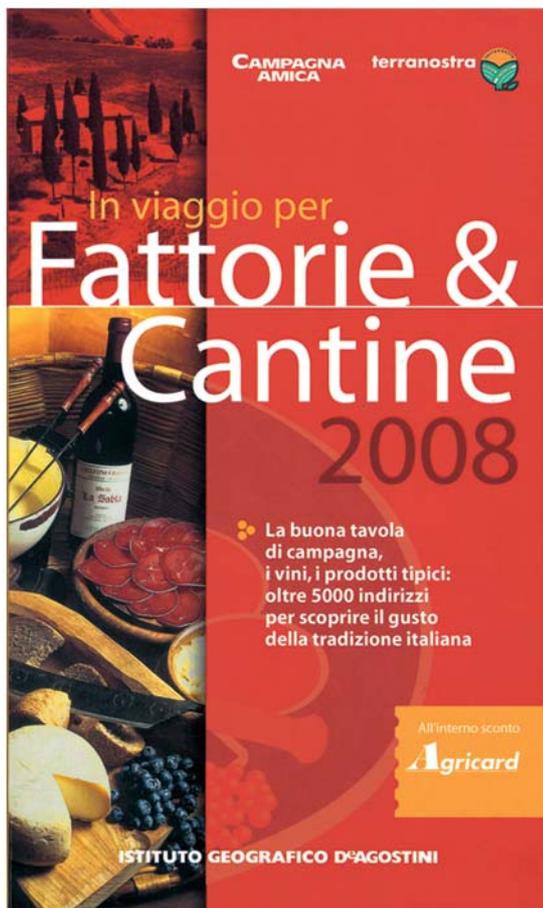


Fattoria I Veroni € 18
 50065, via Tifariti 5; tel. 055/8368886, fax 055/8323715; info@iveroni.it; www.iveroni.it
 Proprietario: Lorenzo Mariani. Enologo: Emilio Moneghi. Agronomo: Paola de Blasi. Ettari vitati totali: 15.

a docg
 ♣ Chianti Rufina, † 2004 e 2005 (ha 8 | 40.000 @ A) 2004 (G.B.) 84; 2005 (D.T.) 85
 ♣ Chianti Rufina Riserva, † 2004 (ha 3 | 5.000 ■ C) 2004 (D.T.) 87

a doc
 ♣ Vin Santo del Chianti Rufina, † 1998 (ha 1 | 1.200 ■ D) 1998 (D.T.) 88

a igt
 ♣ Bianco del Pianottolo Colli della Toscana Centrale, † 2006 (ha 1 | 2.000 ■ A) 2006 (G.B.) 87
 ♣ malvasia, sauvignon e viognier
 ♣ Terre del Pelacane Colli della Toscana Centrale, † 2005 (ha 2 | 3.000 ■ C) 2005 (G.B.) 88
 ♣ merlot, petit verdot e syrah



FATTORIA I VERONI

Loc. I Veroni,
 via Tifariti 5
 tel. 0558368886
 fax 055.8323715
 info@iveroni.it

► vini: Vin Santo del Chianti Rufina, Chianti Rufina, Chianti Rufina Riserva, Toscana Rosso, Toscana Bianco

GUIDE ENOGASTRONOMIA

Mario Busso
Luigi Cremona

Edizione
2008

L'unica guida
ai vini
da vitigni
autoctoni
italiani, con
i 1000 migliori
produttori

Vini
Buoni
d'Italia

in collaborazione con

Best Western

Touring Club Italiano

Fattoria I Veroni



Via Tifariti, 5
50065 Pontassieve (FI)
Tel. 055 8368886
Fax 055 8323715
info@iveroni.it
www.iveroni.it

Praticamente completato il programma di reimpianto dei nuovi vigneti, iniziato nel 1998, allo scopo di intensificare la fittezza degli stessi e la presenza complessiva del Sangiovese. L'azienda deve il nome alle ampie terrazze che costeggiavano l'aia della fattoria, sulle quali si facevano essiccare le foglie del tabacco coltivato nella pianura lungo le rive dell'Arno. In mancanza della nuova annata di Vin Santo abbiamo comunque trovato motivo di consolazione nel Chianti Rufina Riserva 2004 che propone, curiosamente, proprio analogie di tabacco a supporto della intelaiatura di frutto nero. Peccato per il leggero esubero del legno che irrigidisce il palato in chiusura. Si gioca sul frutto rosso nel comunque godibile Chianti Rufina 2005.

Bottiglie prodotte: 50.000
Vitigni autoctoni coltivati: Sangiovese, Malvasia, Trebbiano Toscano

Chianti Rufina Docg Riserva 2004	★ ★ ★ ■ 🍷	€ 12-15
Chianti Rufina Docg 2005	★ ★ ■ 🍷	€ 7-9

DEGUSTAZIONI - OSPITALITÀ - SHOPPING

100 CANTINE

i tascabili di **VILLE&CASSI**

**L'Italia
del vino
in 123
cantine**

I Veroni

ENOLOGO: EMILIO MONECHI - POSIZIONE: COLLINA
ALTITUDINE: 300 M S.L.M. - SUPERFICIE: 50 HA, 15 HA VITATI - FONDATA: 1895

Nel Chianti Rufina l'azienda produce vini che ben rispecchiano il territorio e sono tutti riconducibili ad una mano enologica inconfondibile che abbina la tradizione del Sangiovese a prodotti più morbidi e moderni come il "Torre del Pelacane" a base di Merlot e Syrah. La proprietà della Fattoria, nata in epoca medioevale come torre di avvistamento, appartiene da più di un secolo alla Famiglia Mariani Mallesi. Dalla metà degli anni '90 Lorenzo Mariani ha intrapreso un piano di rinnovamento reimpiantando i vigneti e dedicandosi alla cultura della tradizione e della qualità insieme all'enologo Emilio Monechi. Attualmente è stata ultimata la ristrutturazione della cantina di affinamento, della sala degustazione, e di un elegante agriturismo in mezzo ai vigneti (aperto da gennaio 2008).

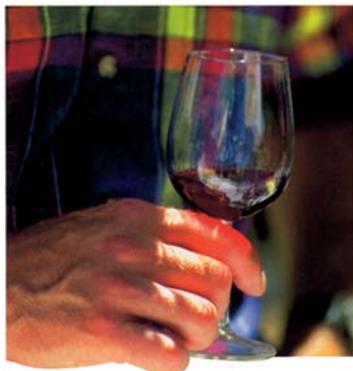
GUIDA AL VINO QUOTIDIANO



I migliori vini d'Italia a meno di 8 euro



Slow Food Editore



2000 CANTINE 4500 VINI 540 ETICHETTE

I Veroni

Pontassieve (Fi) 50065
Frazione I Veroni
Via Tifariti, 5
Tel. 055 8368886 - Fax 055 8323715
E-mail: info@iveroni.it

15 ha — 60 000

La fattoria I Veroni è una delle aziende più antiche della docg Chianti Rufina. Era un dominio feudale appartenuto ai conti Guidi, che nel Medioevo da lì controllavano le valli dei fiumi Arno e Sieve. Il nome deriva dalle terrazze su cui un tempo si facevano essiccare le foglie di tabacco e il grano coltivati nella piana dell'Arno. La filosofia produttiva dell'attuale proprietario, Lorenzo Mariani, è quella di puntare tutto sullo storico vitigno autoctono, il sangiovese. I vini ne rispecchiano il carattere.

Chianti Rufina 2005

sangiovese



40 000

RobertParker.com
THE INDEPENDENT CONSUMER'S GUIDE TO FINE WINES

2003 I VERONI CHIANTI RUFINA RISERVA

RATING: 90 POINTS

DRINK: 2007-2015

The 2003 Chianti Rufina Riserva adds 10% Merlot to the Sangiovese and is aged in smaller 5-hectoliter casks. It naturally shows a darker color than the normal bottling along with a gorgeous nose and pretty notes of super-ripe black cherries, chocolate, licorice, tar and grilled herbs. Made in a full-bodied style that expresses the opulence of the vintage, it offers outstanding length and lovely balance, with enough fruit to cover the hard tannins of the vintage and a slight note of sweetness from the oak on the finish. It is very strong effort from I Veroni.

—ANTONIO GALLONI (JUN 2007)

RobertParker.com
THE INDEPENDENT CONSUMER'S GUIDE TO FINE WINES

2004 I VERONI CHIANTI RUFINA

RATING: 87 POINTS

DRINK: 2007-2012

I Veroni's 2004 Chianti Rufina is a silky, medium-bodied effort with pretty aromatics and a core of vibrant red cherry fruit, showing a very delicate, linear personality and slightly herbal overtones. It is a tasty Chianti to drink now and over the next five to seven years and offers excellent value. Aged predominantly in 20-hectoliter casks, its

—ANTONIO GALLONI (JUN 2007)

BIBBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

26 duemilasette



86 • CHIANTI RUFINA RISERVA 2004 / I Veroni
 Via Tifariti, 5 - 50065 Pontassieve (FI) - 055 8368886
 Rosso Docg - Sangiovese 100% - 13,5%

€ 12

Quanto a ricchezza di storia il Chiantigiano non ha probabilmente eguali, qui le splendide colline incastonano nel paesaggio borghi medievali e romaniche pievi di rara bellezza, dove arte, ospitalità e buona tavola coabitano magnificamente. Tra i più piccoli del Chianti, il comprensorio della Rufina gode di gran fama: un Rufina si riconosce a occhi chiusi, è elegante e capace di notevole invecchiamento. La Riserva degustata non delude: abbigliata di un manto rubino stracupo, con contegno mostra tutte le sue doti. Profumi di frutti selvatici, viola, tabacco, carruba e un filo di rovere creano un insieme ben assortito. Al gusto offre tipicità e calore, freschezza didascalica, tannini decisi e stuzzicante apidità. 18 mesi in botte grande. Su Pecorino del Mugello.

SOMMELIER
toscana

Periodico di informazione della Associazione Italiana Sommeliers Toscana

N.2
 DICEMBRE 2007 - ANNO IV

FATTORIA I VERONI - RISERVA 2005 - PONTASSIEVE

Uvaggio: Sangiovese 95% - Colorino e Canaiolo 5%

Il vino si presenta con una intensità cromatica importante, dal colore rosso rubino con marcati richiami porpora, buona la consistenza.

Al naso si apre intenso di media complessità con frutta concentrata a bacca nera polposa e una nota vegetale, abbondanti le spezie derivate dal legno ancora non perfettamente integrato.

Al gusto l'ingresso è ancora intenso con una buona esuberanza acido-tannica e un finale vegetale.

The wine has a deep ruby-red color with crimson nuances and a good consistency.

It shows medium complexity on the nose: black fleshy concentrated fruit and a vegetal note and spicy aromas resulting from oak influence not perfectly integrated into the wine yet.

Upon entry onto the palate, the wine is intense with a good acid-tannic balance and vegetal finish.



Gambero Rosso

l'Almanacco del Berebene 2008

oltre 4.000 vini
entro 8 euro

614 oscar qualità/prezzo



Gambero Rosso®
www.gamberorosso.it

7,50 euro



I Veroni

via Tifariti, 5

Pontassieve (FI)

tel. 0558368886

Chianti Rufina '05 € 7,50

Azienda relativamente giovane ma di tradizione, questa che si trova nel territorio della Rufina. Vini fatti con attenzione, senza strizzare l'occhio alla modernità, con una valorizzazione del sangiovese sempre attenta. Rubino al colore, la versione 2006 dispone di un ricco bagaglio aromatico, con i frutti rossi a prevalere. Buono l'ingresso in bocca, solido senza eccessi di tannini, con un'acidità ben inserita a contrastare la parte alcolica, e finale piacevole.

GAMBERO ROSSO
www.gamberorosso.it

settimanale
numero 509
ottobre '07
3,90 euro

Volti nuovi
Le storie e i piatti di undici giovani cuochi che rappresentano il futuro della cucina italiana. Parola di Gambero Rosso

VINI&TERROIR: Rodano, Francesi e Mediterraneo. GRANDI VERTICALI: Calvarino di Pieropan. SPECIALE MARCHIO: Le porte del paradiso. L'INCHIESTA: Come ci vedono i gourmet stranieri. WEEKEND GOURMET, BAR, RISTORANTI, NEGOZI&PRODOTTI, RICETTE

80

CHIANTI RUFINA '05

I VERONI

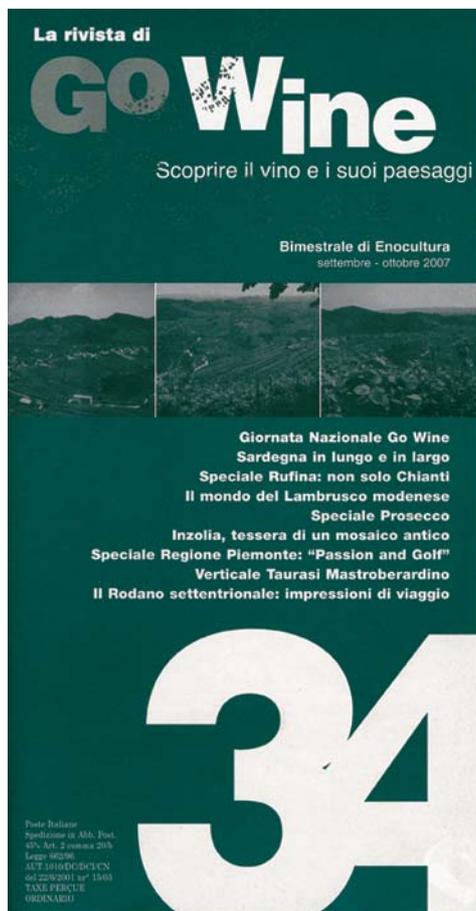
via Tifariti, 5

Pontassieve (FI)

tel. 0558 368 886

PREZZO **7,50 euro**

Azienda relativamente giovane ma di tradizione, questa che si trova nel territorio della Rufina. Vini fatti con attenzione, senza strizzare l'occhio alla modernità, con una valorizzazione del sangiovese sempre attenta. Rubino al colore, la versione 2006 dispone di un ricco bagaglio aromatico, con i frutti rossi a prevalere. Buono l'ingresso in bocca, solido senza eccessi di tannini, con un'acidità ben inserita a contrastare la parte alcolica, e con un finale piacevole.



Lorenzo Mariani è tra i giovani da seguire per la Rufina del futuro. Nonostante i vini degustati in batteria siano ancora lontani dai migliori, gli assaggi dalle botti fatti in cantina mi sono sembrati un robusto passo in avanti non tanto sotto il profilo della sostanza, quanto per una più attenta ricerca delle sfumature. Una ricerca ed un'ambizione che proseguono in una cantina davvero impeccabile, in una viticoltura curata, in un'accoglienza tra le più professionali della denominazione. Con questi presupposti i risultati non tarderanno ad arrivare. Da seguire.



I VERONI

CHIANTI RUFINA 2005	86 B
CHIANTI RUFINA RISERVA 2004	85 C
TERRE DEL PELACANE ROSSO 2005	84 C
VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 1998	83 C

Tel. 055.8368886

Lorenzo Mariani, tra i pochi giovani vignaioli di tutta la Rufina, mi ha fatto un'ottima impressione. Le vigne, poste nella parte bassa della sua zona di riferimento, sono state tutte rinnovate in questi ultimi anni, la cantina è impeccabile e le basi assaggiate in modo informale durante la mia visita in azienda fanno ben sperare per il futuro. Quanto ai vini in bottiglia, la Riserva 2004, anche se dotata di buoni tannini, non trova al momento una quadratura espressiva compiuta, i profumi sono essenzialmente minerali e tendono a contrarsi a contatto con l'aria. Al contrario, il Chianti Rufina 2005 mette in mostra un garbo, un frutto e quel velo di spezie e tabacco (tipico dei sangiovesi di questa zona) che ti fanno andare oltre una struttura tannica tutt'altro che monumentale.