



Una dolcezza lunga 10 anni

Verticale di Vin Santo presso l'azienda I Veroni

I Veroni è una piccola azienda nell'area del Chianti Rufina. Una di quelle che esprime qualità giorno dopo giorno, con la difficoltà che si ha a non cedere ai compromessi. Gola giacanda la segue da anni e, come lettura natalizia, propone ai nostri lettori una verticale di Vin Santo per evidenziare come l'area del Rufina esprima prodotti di grande livello anche quando si arriva alla sezione vini da dessert o vini da meditazione. Con **Lorenzo Mariani**, titolare dell'azienda, siamo risaliti dal 2002 al 1993, con sette annate incredibilmente interessanti in fatto di evoluzione dei legni usati, di vitigni, di cambiamento di gusto in generale.



Queste le nostre impressioni:

2002

Impatto vivace color rame. Esprime al naso una nota di frutta sotto spirito, intervallata ora da sensazioni più dolci di uvetta secca e albicocca, ora da sentori quasi nocciola e frutta secca. Vitale al gusto, globalmente ampio, con finale di frutta sotto spirito. Si prevedono ancora margini di buona evoluzione.

2000

Calice color rame con ampie striature dorate. Elegante in fase olfattiva con una gamma di sentori che spaziano da frutta secca a frutta sotto spirito, con intervalli che ricordano smalto e note di marmellate di agrumi. Lineare in bocca con un finale di caramella d'orzo.

1999

Colore oro scuro, così si presenta il calice del 99: intrigante all'olfatto con note di caramella contrappuntate da miele di castagno, sentori floreali e di sottobosco. Ampio ma non seduto in bocca, con una leggerissima nota amaro-amara finale. Mostra equilibrio d'insieme e una lunga scia finale di confettura.

1998

Vette dorata con riflessi virati sull'arancio profondo. Molto vivace in fase olfattiva con note vive di frutta (pesca, cotogna), sentori floreali, uvetta, confettura di albicocca. Si contraddistingue per armonia e linearità al gusto con un finale prolungatissimo.

1997

Colore arancio scuro il calice, con buona fittezza e regolarità di archetti (così come le altre annate peraltro), il naso esprime note spezzate, poi allegria sotto spirito, quindi un sentore che ricorda la castagna e le piccole foglie di tè. Più convincente al gusto con un finale che rimanda a frutta secca e a scorza di agrume canditi.

1996

Colori concentrati con bella vette dorata scura. Il profumo è intenso con cenni di spezzatura e frutta sotto spirito. Emerge poi un contrappunto di pesca-cotogna, di scorza d'arancia, di caramella d'orzo. Lineare al gusto, con grande equilibrio d'insieme e un finale piacevolissimo che rimanda a sentori di miele. Assegniamo il podio del vincitore al 96, il più convincente insieme all'annata 98.

1993 Riserva

La vette è dorata con piccoli riflessi rame. Il naso è immissante anche se "stacca" rispetto a tutte le altre annate. Un vero Vin Santo del contadino con pregi e limiti ammessi. Evidenzia sentori meno ampi di frutta secca e di bosco. Limpido al gusto è asciutto e lineare, con una struttura più esile e una scia finale che rimanda a uvetta sotto spirito.