

**Fattoria I Veroni, Stadtteil Pianottello, Via Tifariti, 5 in I- 50065 Pontassieve.**

**1. Weisswein Bianco del Pianottolo 2008, Alkohol 12,5° - Cuvée aus 55% Malvasia Toscana, 40% Sauvignon Blanc, 5% Viognier. I.G.T. Bianco dei Colli della Toscana Centrale; Weinberg "Il Pianottolo"**

**F: hellgolden**

**N: angenehm fruchtig, Aprikosen**

**G: fruchtig-frisch, säurebetont mit leichtem Bitterton im Nachhall. Süffig.**



*Der Vin Santo reift auch bei "I Veroni" traditionsgemäss unter dem Dach*

**2. Rotwein Terre del Pelacane 2007, Alkohol 13° - Cuvée aus 75% Sangiovese und 25% Merlot. I.G.T. Rosso dei Colli della Toscana Centrale ; Weinberg in S. Martino a Quona.**

**F: granatrot, leichte Brauntönung**

**N: würzig-süss, typische Merlot-Nuancen**

**G: gute Säure, etwas rauchig im Abgang. Kurz im Nachhall.**

**3. Rotwein Chianti Rufina D.O.C.G. 2007, Alkohol 13,5° - Cuvée aus 90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero. Ein Jahr in 20 bis 25 Hekto-Fässern aus Slowenischer Eiche gereift. Weinberg in S. Martino a Quona.**

**F: granatrot**

**N: angenehm frisch, rote Früchte**

**G: eingebundene, doch bestechende Säure, rauchiges Aroma. Feine Tannine im Nachhall. Etwas Drops und bittere Note im Abgang, doch mit viel Frucht.**

**4. Rotwein Chianti Rufina Riserva D.O.C.G. 2006, Alkohol 13,5° - Cuvée aus 90% Sangiovese, 10% Canaiolo Nero und andere Sorten. 18 Monate in 500 Liter-Barriques aus französischer Allier-Eiche, 50% neues Holz. Weinberg San Martino a Quona.**

**F: Granatrot mit sehr leichten bräunlichen Reflexen**

**N: Nach reifen Pflaumen und Kaffeebohnen, würzig**

**G: leicht in der Attacke, dann rauchige Aromen. Schönes Tanningerüst, gute Frische. Elegante, säurebetonte Variante eines Sangiovese.**

**5. Weisser Dessertwein Vin Santo del Chianti Rufina 2000 D.O.C., Alkohol 16° - Cuvée aus 60% Malvasia Toscana, 30% Trebbiano, 10% Canaiolo und Sangiovese. 6**

**Jahre in Walnuss- und Eichengebinde von 100 Litern gelagert, danach auf der Flasche 14 Monate ausgereift.**

**F: Karamell- bis orange-farben**

**N: zuerst frisch, dann nach Dürrobst und Karamell**

**G: nach Karamell, dann harzige Aromenpalette und leicht astringierend im Abgang. Obwohl etwas ölig doch gute Säurestruktur und frisch in der Persistenz.**