ErGentili
Wine ratings

Marzo 2017 - I migliori vini del mese

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – BARICCI
sapido, succoso, intenso, scorrevole senza essere leggero – continuo, fresco ed elegante in un finale scandito dalla dolcezza dei tannini **92**

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – FULIGNI
i pregevoli sentori di buccia di arancio sono accompagnati da un sapore denso, avvolgente e insieme slanciato, fresco, elegante, con chiusura lunga ed elastica **92**

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – LE CHIUSE
fresco e ricco, dalla dolcezza calibrata e diffusa, con tannini fini, sapido e arioso, anche se non lunghissimo, nel finale **92**

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – LE POTAZZINE
la dolcezza dei tannini, la polposità del frutto, la scia sapida finale contribuiscono alla riuscita complessiva di questo Brunello da catalogare tra i migliori del millesimo **93**

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – POGGIO DI SOTTO
profumi eleganti di rose, fragole selvatiche e fiori di pesco – l'ingresso sul palato è insieme dolce e freschissimo, elegante, ha un cambio di passo sorprendente, con continui rilanci – chiude lunghissimo, senza intralci tannici e una rinfrescante vena acida sullo sfondo **96**

Brunello di Montalcino DOCG 2012 – TALENTI
l'impatto è nitido, preciso, fresco, succoso, dotato di un frutto denso e fragrante – ottimamente bilanciato, ha il ritmo giusto e una chiusura tonica e coerente **92**

Brunello di Montalcino DOCG 2012 V.V. – LE RAGNAIE
in sintesi i dati salienti: freschezza, sapidità, finezza tannica e progressione finale – possono bastare.. **93**

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Stielle 2013 – ROCCA DI CASTAGNOLI
note di sottobosco, tabacco, frutti rossi al naso – sapore progressivo ed elegante, sciolto e continuo, rinfrescato dall'acidità e completato da tannini di grana fine – finale molto lungo e balsamico **93**

Chianti Classico DOCG Gran Selezione Il Puro 2013 – VOLPAIA
naso dettagliato e finissimo, con sentori di cassis, mammola e spezie dolci – tessitura levigata per un vino di bella dinamica e territorialità **92**

Chianti Rufina Riserva I Veroni 2013 – I VERONI
Millesimo di alto livello che possiede i presupposti per farsi ricordare a lungo. Anche la Riserva de I Veroni coglie l'occasione e innesca una marcia superiore, la polpa non manca ma, finalmente, c'è anche il respiro giusto, l'ariosità che rende la beva più sciolta e l'assetto del vino più dettagliato ed elegante. La chiusura è fresca, lunga e promettente. Le bottiglie sono 19000. Voto **92**.

Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva 2015 – LA LASTRA
frutta bianca, grano, cenere, balsami al naso – ricco e vibrante sul palato, esprime con eleganza e misura il carattere più nobile della tipologia **92**

Vin Santo del Chianti Classico DOC Occhio di Pernice 2006 – BADIA A COLTIBUONO
colore ambrato intenso e sentori di noci, datteri, fichi, china, caffè – viscoso al tatto, associa il carattere all'equilibrio con finale lungo dalla freschezza balsamica **92**