



Toscana

I Veroni

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

Anno di fondazione: 1897 **Proprietà:** Lorenzo Mariani
Condizione enologica: Andrea Paoletti **Condizione agronomica:** Andrea Paoletti, Paola De Biasi
Bottiglie prodotte: 110.000 **Ettari vitati:** 21
Vendita diretta: Sì **Visite in azienda:** Sì **Viticultura:** Biologica certificata

Collocata sulla sponda destra della Sieve, quasi a ridosso del paese di Pontassieve, la fattoria I Veroni si è fatta notare e apprezzare negli ultimi anni per alcune scelte precise, improntate alla ricerca della qualità. Questa volta il Chianti Rufina, figlio di un'annata complicatissima come quella del 2014, appare un poco in sofferenza; ma questo vale a ribadire l'artigianalità di una produzione che si conferma complessivamente molto interessante, a partire dal rosato ottenuto da una vinificazione in bianco del sangiovese. Ottima la Riserva e a un passo dal podio il Vin Santo.

• VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA 2007

Bianco Doc Passito - Malvasia bianca 60%, Trebbiano 30%, Sangiovese 10% - Alc. 17% - € 26 - I.0,375 - Bt. 1.500
Splendido manto ambrato. Profumi di grande potenza, tutti terziari: miele di castagno, fico secco, mandorla, mallo di noce, frutta sotto spirito, cioccolato, cera d'api, caramello. Dotato di ottimo equilibrio tra le componenti di dolcezza, freschezza e sapidità, termina con una ricchezza aromatica di lunga persistenza. Appassimento sui graticci per 4 mesi e maturazione in caratelli per 7 anni. Solo lieviti autoctoni. Taleggio stagionato.

TTTT

• CHIANTI RUFINA I VERONI RISERVA 2013

Rosso Docg - Sangiovese 100% - Alc. 14% - € 22 - Bt. 18.000
Rubino vivace. All'olfatto, distinto ed elegante, protagoniste le note fruttate di ciliegia e lampone, poi eucalipto e macchia di bosco, cannella e noce moscata. Notevole l'impatto al palato, con trama tannica scalpitante di buona fattura e finale saporito e persistente. Lieviti autoctoni, vinificazione in legno grande e sosta in barrique per 18 mesi e in bottiglia per altri 12. Bocconcini di maiale con le prugne.

TTT

• IVERONIROSE 2015

Rosato Igt - Sangiovese 100% - Alc. 12,5% - € 9 - Bt. 4.000
Tonalità ramata. Stuzzicanti profumi di peonia e fragolina di bosco, caramella alla frutta, mandarino. Semplice la struttura, spicca la bevibilità grazie alla vena fresco-sapida in perfetto equilibrio. Solo acciaio, 48 ore sulle bucce. Orata all'isolana.

TT

• CHIANTI RUFINA I VERONI 2014

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5% - Alc. 13,5% - € 11 - Bt. 40.000

T