

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

Proprietà:

Lorenzo Mariani

Condizione enologica:

Paola De Blasi, Andrea Paoletti

Condizione agronomica:

Paola De Blasi, Andrea Paoletti

Viticultura:

Biologica certificata

Ettari vitati:

21

Bottiglie prodotte:

120.000

Vendita diretta:

SI

Visite in azienda:

SI

Anno di fondazione:

1897

Dalle incantevoli colline di Pontassieve l'azienda di Lorenzo Mariani dimostra come quello della Rufina sia un territorio davvero speciale per la viticoltura. Qui il sangiovese è allevato con stile da giardiniere, con particolare attenzione al contenimento del verde rispetto all'innata crescita della pianta: una sorta di "bonaizzazione" della vite, come racconta l'agronoma Paola De Blasi, che la preserva in maniera naturale dagli stress idrici e dalle malattie. I vini che nascono mantengono le promesse di tanta cura in vigna, continuando ad attestarsi su livelli di eccellenza. Su tutti il Chianti Rufina Vigneto Quona Riserva, che nell'annata 2016 regala un gusto di rara eleganza e precisione, e il Vin Santo Occhio di Pernice, che si conferma tra i migliori della denominazione.

CHIANTI RUFINA VIGNETO QUONA RISERVA 2016

Rosso Docg - Sangiovese 100% - **Alc.** 15% - € 22 - **Bt.** 25.000
Rubino dai vivaci bagliori granato. L'inebriante esordio olfattivo è un letto di petali di rosa e glicine, su cui si adagiano decisi e scanditi profumi territoriali: arancia sanguinella, ciliegia e sottobosco mostrano tutta l'essenza di un Sangiovese esemplare. La composta speziatura di liquirizia anticipa un fresco finale balsamico di macchia mediterranea ed eucalipto. Palato dinamico e di carattere: sugli scudi un tannino di rara precisione, ben bilanciato dall'invitante freschezza e un lunghissimo finale dai toni sapidi. Matura per 18 mesi tra botte grande e barrique. Petto d'anatra.

VIN SANTO DEL CHIANTI RUFINA OCCHIO DI PERNICE 2009

Rosso Doc Passito - Sangiovese 60%, Canaiolo 20%, Malvasia bianca 20% - **Alc.** 17% - € 26 - **I.O.** 375 - **Bt.** 2.200
Densa veste ambrata, con luminose orlature mogano. Riconoscimenti odorosi di opulenta generosità: fichi in confettura, miele di castagno, mallo di noce, arancia candita, cera d'api e delicati refoli eterei. Al gusto unisce un intrigante ingresso dolce a una sorprendente freschezza, in un morbido connubio equilibrato e mai stancante. La pronunciata conclusione sfuma su miele e balsamicità. Appassimento delle uve per 4 mesi, poi lungo riposo di 8 anni in caratello e altri 2 in bottiglia. Stilton.

CHIANTI RUFINA I DOMI 2017

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Canaiolo 5%, Colorino 5%
Alc. 14,5% - € 12 - **Bt.** 50.000

Rosso rubino vivido. Incipit di marasca, viola mammola e una scia di timo essiccato, pepe nero, alloro e china. Ingresso al palato in punta di piedi, poi il sorso prende volume, sorretto da un tannino solido ma non invasivo. Conclude indugiando sul chinotto. Riposa per un anno in botte grande da 25 ettolitri. Pappardelle al ragù di lepre.

IVERONIROSÉ 2018

Rosato Igt - Sangiovese 100% - **Alc.** 13,5% - € 9 - **Bt.** 5.000

I VERONI 2017

Rosso Igt - Merlot 60%, Sangiovese 40%
Alc. 14,5% - € 9 - **Bt.** 30.000