

## TIGULLIOVINO

Giugno 2007

### Chianti Classico DOCG 2004

Monte Bernardi Azienda Agricola  
di Commissione di TigullioVino.it

tigulliovino.it  
cultura del vino e comunicazione



Tipologia : RossoGradazione alcolica : 13  
Vitigni : Sangiovese 95%, Canaiolo Nero 5%  
Lotto : 03/05  
Prezzo sorgente : 9,00 euro

### MONTE BERNARDI CHIANTI CLASSICO 2004: 17/20 punti

All'aspetto è limpido, di colore rosso rubino carico e vivo. All'olfatto si presenta abbastanza intenso, persistente, fine, ampio, con sentori di piccoli frutti rossi boschivi, viola mammola e, lievi, di cacao. Al sapore è secco, molto sapido, caldo, giustamente tannico, pieno e continuo. Spiccano al retrogusto, gli aromi di frutti, liquirizia e spezie. Considerazioni: buon vino. E' ottenuto da un vigneto dell'età media di 35 anni. Scelte uve sangiovese (in gran parte della vigna Sa'etta) per il 95% e canaiolo nero per il 5%, dopo essere state diraspate e pigiate, sono fatte fermentare a temperatura controllata in botti d'acciaio inox. La fermentazione malolattica è fatta in barriques di cui il 6-7% nuove. L'affinamento è fatto per 10-11 mesi in barriques e almeno altri 6 in bottiglia. Evoluzione: già abbastanza armonico, ma può tenere bene altri 4-5 anni. Prezzo medio in enoteca: euro 16,20 (prezzo sorgente euro 9,00).

Valutazione di Tigulliovino: 17/20 (@@@@)