

TIGULLIOVINO

Giugno 2007

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Rosé Colli della Toscana

Centrale Igt 2005

Monte Bernardi Azienda Agricola

di Commissione di TigullioVino.it

Tipologia : Rosato

Gradazione alcolica : 13

Vitigni : Sangiovese 90%, Canaiolo Nero, Trebbiano Toscano, Malvasia 10%

Lotto : 01/06

Prezzo sorgente : 5,00 euro

MONTE BERNARDI ROSÉ IGT 2005: 17/20 punti

All'aspetto è limpido, di colore rosso rubino molto scarico. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, con sentori fruttati (si colgono ciliegia e lampone maturi) e, lieve, di tabacco, pepe ed umori boschivi. Al sapore è secco, molto sapido, caldo, pieno e continuo. Al retrogusto spiccano, la sapidità e la nota fruttata. Considerazioni: E' ottenuto da scelte uve sangiovese per il 90% e, per il restante 10%, da canaiolo nero, trebbiano toscano e malvasia del Chianti, pressate sofficemente, il cui mosto dopo essere stato a contatto delle bucce per circa 16-18 ore, fermenta a temperatura controllata in botti d'acciaio inox. Mentre la malolattica è fatta in barriques di secondo e terzo passaggio. Affinamento: da 6 a 8 mesi in barriques ed altri 6 mesi in bottiglia. Evoluzione: pronto. Prezzo medio in enoteca: euro 9,00 (prezzo sorgente euro 5,00) per un ottimo rapporto qualità / prezzo.

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