

TIGULLIOVINO

Giugno 2007

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Chianti Classico Sa'etta

DOCG 2004

Monte Bernardi Azienda Agricola
di Commissione di TigullioVino.it

Tipologia : RossoGradazione alcolica : 13

Vitigni : Sangiovese 100%

Lotto : 02/05

Prezzo sorgente : 15,00 euro

SA'ETTA CHIANTI CLASSICO 2004: 17/20 punti

All'aspetto è limpido, di colore rosso rubino carico e vivo. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di piccoli frutti rossi boschivi maturi e un po' essiccati, viola appassita, pepe nero e, lieve, di cacao e vaniglia. Al sapore è secco ma discretamente morbido, molto sapido, caldo, giustamente tannico, pieno e molto continuo. Al retrogusto si avvertono gli aromi fruttati e speziati, nonché di umori boschivi. Considerazioni: ottimo vino. E' ottenuto dal vigneto Sa'etta dell'età media di 35 anni. Le scelte uve sangiovese sono fatte fermentare tra un misto di botte grande di rovere e di acciaio inox. La fermentazione malolattica è fatta in barriques (20% nuove). L'affinamento in barriques varia da 10 a 15 mesi, mentre in bottiglia varia da 8 a 10 mesi. Evoluzione: giovane ma già molto armonico. Prezzo medio in enoteca: euro 27,00 (prezzo sorgente euro 15,00).

Valutazione di Tigulliovino: 18/20 (@@@@)