

TIGULLIOVINO

Giugno 2007

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Tzingana Colli della Toscana Centrale Igt 2004

Monte Bernardi Azienda Agricola
di Commissione di TigullioVino.it

Tipologia : Rosso

Gradazione alcolica : 13

Vitigni : Merlot 45%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet Franc 20%, P.Verdot 15%

Lotto : 1/05

Prezzo sorgente : 22,00 euro

TZINGANA IGT 2004: 88/20 punti

All'aspetto è limpido, di colore rosso rubino carico con orlo violaceo. All'olfatto si presenta intenso e persistente, fine, ampio, con sentori di violetta appassita, frutti rossi boschivi come corbezzoli e mora maturi, pepe nero e lieve di vaniglia. Al sapore è secco ma morbido, sapido, caldo, equilibratamente tannico, pieno e molto continuo. Al retrogusto si avvertono la nota fruttato-speziata e la liquirizia. Considerazioni: ottimo vino. Si può considerare un Supertuscan. E' ottenuto da scelte uve merlot (45%), cabernet sauvignon (20%), cabernet franc (20%) e petit verdot (15%), diraspate e pigiate e fatte fermentare assieme a temperatura controllata. Dopo la malolattica, il vino è fatto affinare in barriques francesi (30% nuove) per 12 mesi e, in bottiglia, per altri 12. Evoluzione: giovane ma già di buona armonia. Prezzo medio in enoteca: euro 39,60 (prezzo sorgente euro 22,00).

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