

# Sangiovese Purosangue a Roma: i nostri migliori assaggi

4 novembre 2013



Castello di Monsanto Chianti Classico Il Poggio 1968

**di Maurizio Valeriani**

Manifestazione di grande interesse, quella del 2 e 3 Novembre all'Hotel Radisson Blu di Roma, che ha messo insieme Sangiovese di diverse zone della Toscana, con qualche sparuta presenza fuori regione. Davide Bonucci & Company ci hanno dato modo di assaggiare, oltre a vini di grande fama, anche prodotti di nuove aziende meno conosciute.

La nostra degustazione ha evidenziato un punteggio medio molto alto, e quindi abbiamo un po' faticato a stilare la nostra classifica dei preferiti. Vi evidenziamo quindi la top 10 dei nostri migliori assaggi ed alcune segnalazioni.

## **Top ten:**

1. **Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie 2008 – Il Marroneto:** la bocca è dinamica, sentori minerali si uniscono a toni di macchia mediterranea. Elegante, complesso e profondo. **94/100**
2. **Brunello di Montalcino Fornace 2008 – Le Ragnaie:** eleganza, finezza, complessità e bevibilità, accompagnano un'olfattiva fatta di note speziate ed agrumate e sentori di erbe officinali. **93/100**
3. **Brunello di Montalcino Phenomena 2007 – Sesti:** speziato, agrumato, dinamico e immediato. Grande bevibilità e suadanza. **93/100**
4. **Chianti Classico Riserva Il Poggio 1968 – Castello di Monsanto:** 45 anni e non mostrarli: integro, fresco, lungo, complesso ed elegante. Unisce toni di sottobosco a note di frutta secca e prugna. Da non perdere!!!! **93/100**

5. **Brunello di Montalcino 2008 – Le Chiuse:** molto tipico questo Brunello, che sia pre con toni foxy e che chiude con sentori floreali e fruttati. Ampio e profondo. **92/100**
6. **Rosso di Montalcino 2011 – Pietroso:** grafite, buccia di pesca e noce, sono i marcatori olfattivi di questo vino, ricco, fresco e di grande piacevolezza. **92/100**
7. **Chianti Classico Retromarcia 2011 – Monte Bernardi:** realizzato con affinamento in botte grande e cemento. Note di frutti rossi croccanti, spezie. Ottima bevibilità. Un Chianti goloso. **92/100.**
8. **Rosso di Montalcino 2009 – Poggio di Sotto:** un rosso in stato di grazia, con note di viola, prugna e finale minerale e di succo di arancia. **92/100**
9. **Brunello di Montalcino Riserva 2007 – Corte dei Venti:** questa azienda nata dalla divisione familiare dell'azienda Piancornello ci convince con questa riserva, materica e complessa, elegante e suadente. **92/100**
10. **Sangiovese 2009 – Castello di Potentino:** 4 ettari vitati su terreni vulcanici alle pendici del Monte Amiata, di cui 2,4 a Sangiovese, ed il resto a Pinot Nero e Grenache. Il Sangiovese è "succoso" e minerale e lascia ricordi di macchia mediterranea. **91/100**



il Brunello Phenomena di Sesti e la produttrice

Da segnalare anche: **Brunello di Montalcino Phenomena 1998 – Sesti (91/100)**, **Brunello di Montalcino Riserva 2006 – Col d'Orcia (91/100)**, **Rosso di Montalcino 2011 – Sesti (91/100)**, **Vinsanto Occhio di Pernice 2004 – Badia a Coltibuono(91/100)**, **Brunello Vigna Soccorso 2007- Tiezzi (90/100)**, **Rosso di Montalcino 2011 – Le Ragnaie (90/100)**, **Chianti Classico Riserva 2009 – Cigliano (90/100)**, **Chianti Classico 1965 – Badia a Coltibuono (90/100)**, **Flaccianello della Pieve 2010 – Fontodi (90/100)**, **Rosso di Montalcino 2011 – Le Chiuse (90/100)**, **Brunello di Montalcino Riserva 2007 – Le Chiuse (90/100)**, **Chianti Classico Riserva Il Poggio 2009 – Castello di Monsanto (90/100)**, **Lombrone 2008 – Colle Massari (89/100)**, **Brunello di Montalcino 2008 – Corte dei Venti (89/100)**, **Brunello di Montalcino 2008 – Pietroso (89/100)**, **Brunello di Montalcino 2008 – Le Potazzine (89/100)**, **Morellino di Scansano 2010 – Montecivoli (89/100)**.

<http://www.lucianopignataro.it/a/sangiovese-purosangue-a-roma-i-nostri-migliori-assaggi/65703/>