



Stampa la pagina

DEGUSTAZIONE



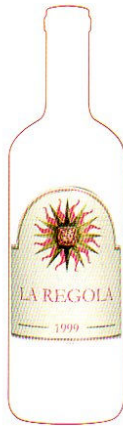
VIGNAALTA



Colli dell'Etruria Centrale DOC - Badia di Morrona
 Sangiovese 100%

Rubino con riflessi granati, subito intenso all'olfatto con una buona espressione di frutta rossa evoluta, vicina alla confettura di prugna, seguono sentori di terra bagnata e sottobosco. Ossigenando sempre più si amplificano i profumi con spezie dolci in particolare cannella. L'ingresso in bocca è ancora di buona espressione tannica, che è smorzata da una buona freschezza. Il finale è sapido minerale con un ritorno fruttato di prugna, ciliegia sottospirito e caramella di liquirizia. Tutto sommato ancora un pò duro nonostante gli anni. Fagianella ai funghi.

Rubin with garnet-red hints, immediately intense with a good expression of red fruit, close to plum jam, follow hints of wet earth and woods. Oxygenating even more the perfumes amplify to sweet spices, in particular cinnamon. In the mouth there is a good expression of tannin that is touched with a nice freshness. The finale is mineral sapid with a return of plum, cherry and liquorice candy. All in all still a little 'hard' notwithstanding the years. Pheasant with mushrooms.



LA REGOLA



Montescudaio DOC - Podere La Regola
 Sangiovese 50%, Cabernet Sauvignon 25% e Merlot 25%

Granato con nuances mogano. Il peso degli anni comincia un pò a farsi sentire la terziarizzazione dei profumi è completa, anche un pò avanzata. I sentori sono riconducibili al cuoio, al sottobosco e alle note animali, leggero goudron nel finale. In bocca è morbido ed equilibrato, più piacevole dell'olfatto, chiude con gradevoli note di torrefazione e cuoio. Agnello al forno.

Garneted with nuances of mahogany. The weight of the years start to make it slightly feel as if the sowing of the perfumes is complete, also a little advanced. The inklings are referable to leather hide, to the woods and to nuances of animals and soft goudron in the finale. It's soft and balanced in the mouth, more pleasing to the olfactory senses; closes with a pleasant hint of toasting and leather hide. Roast Lamb



PETRA



IGT Toscana - Petra
 Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%

Granato di buona trasparenza e con riflessi aranciati già presenti. Un pò chiuso all'inizio, richiede varie rotazioni del vino nel bicchiere prima di aprirsi. Le note di gibier segnano l'inizio delle sensazioni olfattive, il frutto che si esprime è confettura di prugna fino ad arrivare alla scorzetta d'arancio. Aprendosi si notano sensazioni speziate dolci, di cuoio e tabacco. Ingresso in bocca è sottile, completamente morbido. L'equilibrio è la chiave di lettura di questo vino. Il finale seppur semplice ha un interessante ritorno aromatico di frutta cotta e tabacco. Straccetti al sugo di anatra.

Garnet red with a good clearness and with orange reflections already present. A little closed at first, requires some turns of the wine in the glass before it opens. The notes of gibier are the signal to the start of the olfactory sensations, the fruit that it expresses is plum jam until it arrives at orange peel. Opening it you note the sensations of sweet spices, of leather hide and tobacco. It's a smooth and soft entrance into the mouth. Balance is the key to reading this wine. The finale, even if it's simple, has an interesting aromatic come back of cooked fruit and tobacco. Sliced meat with duck sauce.

WORLDWIDE

