

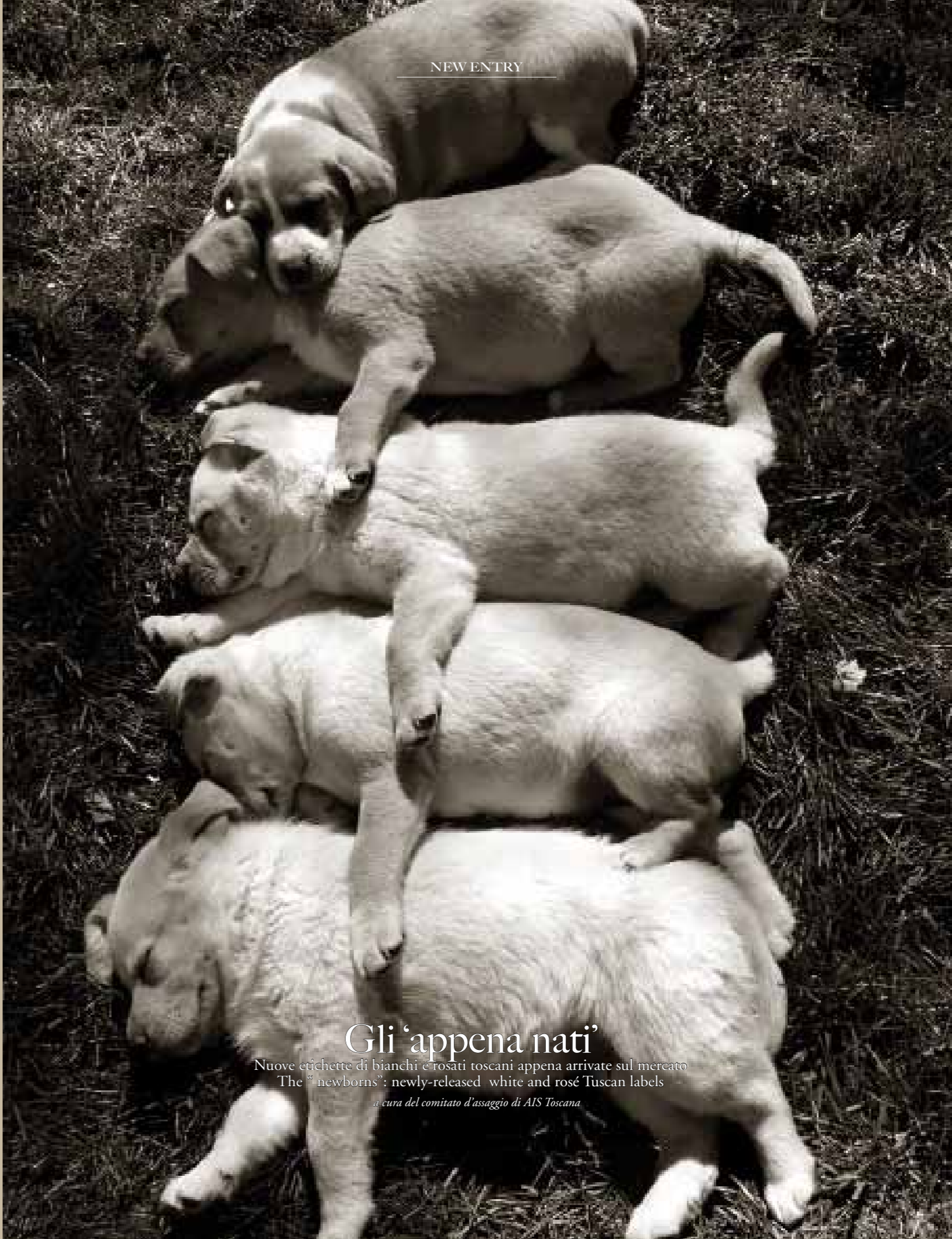
GRAND HOTEL
PRINCIPE DI PIEMONTE.
VIAREGGIO



DAL 1925 ALLA GUIDA DEL LUSO.



Piazza Puccini, 1 55049 Viareggio (Lu) Italy • www.principedipiemonte.com



NEW ENTRY

Gli 'appena nati'

Nuove etichette di bianchi e rosati toscani appena arrivate sul mercato
The "newborns": newly-released white and rosé Tuscan labels

a cura del comitato d'assaggio di AIS Toscana



1



2



3



4



5



6

1/ Rosato

Fattoria di Basciano - Rufina (Fi) - IGT Toscana Rosato - Vendemmia 2009 - 13,5% Sangiovese 100%
Impenetrabile con sfumature rubino. Intenso all'olfatto. Al gusto ha un ingresso potente e morbido. Ottima la persistenza con un finale balsamico lunghissimo.

2/ Dieci e Mezzo

Tenuta del Buonamico - Montecarlo (Lu) IGT Toscana Bianco - Vendemmia 2009 - 10,5% Trebbiano Toscano, Sauvignon, Semillon, Pinot bianco
Bianco carta luminoso. Olfatto semplice e decisamente floreale di tiglio e biancospino, note di yogurt, banana e susina. Ingresso leggiadro dalla dissetante piacevolezza. In perfetto equilibrio non lascia note espressive di sorta. Finale ovviamente corto ma invitante. Bocconcini di mozzarella in aperitivo

3/ Doga delle Clavule

Azienda Caparzo - Montalcino (Si) - IGT Toscana Vendemmia 2009 - 12,5% - Vermentino
Giallo verdolino. Al naso si manifesta floreale di biancospino e acacia, seguono frutta a polpa bianca, mela, pesca bianca per finire con note vegetali. Al palato mostra una struttura adeguata alla freschezza fruttata e leggermente sapida. Finale di bocca fresco e fruttato.

4/ Illario

Fattoria di Magliano - Magliano in Toscana (Gr) IGT Toscana Rosato - Vendemmia 2009 - 13,0%
Vivace color lampone con sfumature rosa tenui. Olfatto pieno di frutta matura e quasi sottospirito, marasca, fragola, poi violetta di campo e olive in salamoia, minerale. Al gusto è pieno, caldo e sapido con una personalità quasi da rosso. Finale sapido e sufficientemente lungo. Pappa al pomodoro.

5/ Rosé

Azienda Verrazzano - Greve in Chianti (Fi) IGT Toscana Rosato - Vendemmia 2009 - 13,5%
Color rosa velo di cipolla con riflessi appena lampone. Naso floreale dolce di fiori di ranico e rosa bulgara. Frutto di amarena e mandarino. L'ingresso è setoso all'inizio e poi sovrastato dalla freschezza con ritorni fruttati con media persistenza e sapidità. Brodetto con vongole, cozze e pomodoro

6/ Sangiovese 100%

Fattoria Vignole - Panzano (Fi) - IGT Toscana Rosato Vendemmia 2009 - 13,5%
Rosa sanguinella luminoso e con bordo vivace. Olfatto appena fruttato e floreale, con cenni minerali. In bocca è fresco ed espressivo e riesce a raccontare, rispetto all'olfatto, un più nitido e polposo frutto. Finale sufficientemente lungo e appena sapido. Filetto di salmone con pomodorini.



A lovely pink color. It opens on the nose with poignant floral aromas of rose, peony, wild violet followed by fruit candy, raspberry and pomegranate. Fresh and delicate on the palate and surprisingly pleasant. Fruity again on the finish. Tuscan-style appetizers



Bright paper-white colored. Simple on the nose offering floral aromas of lime tree and whitethorn and notes of yoghurt, banana and plum. Graceful attack on the palate, a refreshing and pleasant mouthfeel. Well-balanced, the wine leaves no lingering aftertaste. Obviously, a short and yet inviting finish. Bites of mozzarella cheese as appetizer



Yellow-greenish colored. It displays aromas of whitethorn and acacia followed by white fruit, apple and white peach ending on vegetal notes. Fresh, fruity and slightly savoury on the palate. Fresh and fruity on the finish.



Bright raspberry red with pale pink nuances. On the nose, it displays aromas of ripe fruit in alcohol, marasca cherry, strawberry and then wild violet and pickled olives, mineral notes. Full, warm, savoury on the palate with a nearly red-wine personality. Savoury and long finish. Tuscan tomato and bread soup



Onionskin pink colored with pale raspberry nuances. Sweet floral aromas of orange blossom and Bulgarian rose. Sour black cherry and tangerine notes. Silky attack on the palate dominated by fresh fruit flavors showing medium persistence and savouriness. Fish soup with clams, mussels and tomatoes



Bright pink and lively at the edge. Slightly fruity and floral on the nose with mineral hints. Fresh and expressive on the palate, it offers, compared to the nose, clearer and fleshier fruit flavours. Long and slightly savoury finish. Salmon filet with cherry tomatoes.

7/ Brut Rosé

Azienda Agr. Carpineto Greve in Chianti - (Fi) Vino Spumante di Qualità - Vendemmia S.A. - 12,0%
Cerasuolo sfumato e petalo di rosa nel bicchiere, con riflessi molti vivi. La spuma è persistente e le bollicine e fini. Al naso è intenso, fresco nei profumi, fragrante con chiari ritorni di lampone e melograno, rosa canina. Ingresso fresco con un tocco adeguato della carbonica che lascia spazio ai soli ritorni del frutto. Farfalle panna e salmone.

8/ Buli Rosé

Bulichella - Suvereto (Li) - IGT Toscana Bianco Vendemmia 2009 - 13,5%
Rosa tenue con cenni violacei. Espressione olfattiva nella classica tipologia con ricordi di ribes e ciliegia appena colta, segue una minerale di pietra focaia. In bocca ha una buona corrispondenza con i profumi, caldo, fresco e minerale nel finale. Bruschetta al pomodoro.

9/ Doga delle Clavole

Azienda Caparzo - Montalcino (Si) - IGT Toscana Rosato Vendemmia 2009 - 12,0%
Rosato intenso. Al naso ha personalità espressa con ricordi freschissimi di fragola selvatica, melograno e lampone. Fiori di campo. In bocca è piacevole con percezioni fresche e appena sapide. Finisce con un frutto al lampone. Prosciutto e melone.

10 Dogaiolo

Azienda Carpineto - Greve in Chianti - (Fi) IGT Toscana Bianco - Vendemmia 2009 - 12,5% Chardonnay, Grechetto e Sauvignon blanc
Luminoso. Olfatto tenue al primo assaggio. Floreale e fragrante poi mela verde e frutta esotica, ananas acerbo. Poggia la sua struttura sulla direttrice fresco-sapida senza manifestare una grande personalità. Finale di bocca ricca di freschezza e appena sapida. Insalata di riso primavera

11/ Perolla

Azienda Agr. San Felice - Massa Marittima (Gr) IGT Maremma Toscana Rosato - Vendemmia 2009 - 12,5% Sangiovese 40% Cabernet Sauvignon 50% e Cilieggiolo 10%
Rosa velo di cipolla nel bicchiere. Olfatto semplice e fruttato. Lamponi e petali di rosa in alcol. Lampi gessosi e minerali. Sorso pieno e con richiami al fruttato, fragoline di bosco. Giustamente caldo e fresco. Zuppa di cipolle.

12/ Rosegola

Azienda Agr. La Regola - Riparbella (Pi) IGT Toscana Rosato - Vendemmia 2008 - 13,0% Sangiovese, Merlot, Syrah
Rosa all'aspetto con cenni aranciati sull'unguiglia. Olfatto che riconduce ad un floreale di rosa dai petali essiccati, poi ciliegie e ribes. In bocca è polposo, la frutta è fresca e vivace con una croccante ciliegia, mirtillo rosso e lampone, note di mandarino e arancio. Buona freschezza e persistenza. Pizza Margherita con mozzarella di bufala.



Intense rose-colored. It shows personality on the nose with fragrant aromas of wild strawberry, pomegranate and raspberry. Wild flowers. Pleasant on the palate with fresh and slightly savoury sensations ending on a raspberry note. Prosciutto and melon



Soft cherry and rose petal pink colored with bright nuances. Persistent mousse and fine bubbles. Intense on the nose, fresh aromas recalling raspberry, pomegranate, wild rose. Fresh attack on the palate with a harmonious carbonic component which makes way for a fruity aftertaste. Pasta with cream and salmon



Pale pink with purplish nuances. Freshly picked redcurrant and cherry aromas on the nose followed by a mineral note of flint. A good nose-palate correspondence. A warm, fresh mouthfeel and mineral finish. Bruschetta with tomato



Bright colored. Delicate attack on the nose followed by floral and fragrant aromas and notes of green apple, tropical fruit and unripe pineapple. Its structure is based on the fresh-savoury component without showing a special character. Very fresh and slightly savoury on the finish. Rice salad



Onionskin pink colored. Simple and fruity on the nose. Raspberry and rose petals in alcohol. Mineral and chalky notes. It offers a full mouthfeel recalling fruity flavors, wild strawberries. Warm and fresh. Onion soup



Pink colored with orange reflections at the edge. Floral aromas of dried rose petals, then cherry and redcurrant. Fleshy on the palate, fresh and lively fruity flavors of crisp cherry, cranberry and raspberry, notes of tangerine and orange. Good freshness and persistence. Margherita pizza with mozzarella cheese