

ANZA » AMARONE 2010, I VINI DALLA BOTTE



Commenti 0

ne 2010, i vini dalla botte

ti

è ancora da farsi, che stanno in vasca o in botte, non è per niente esperienza e capacità di vaticinio, quasi. Soprattutto, occorre certe deviazioni, in particolare olfattive, che se sono quasi bili in un vino che è sul mercato, possono invece appartenere alla ver quello che è ancora in divenire. Ed altrettanta cura occorre re sotto le inevitabili tracce del legno.

Anteprima dell'Amarone 2010, nel blind tasting per la stampa, i rilevati dalla botte erano ben trentacinque su sessantuno, il 57 Perché, come ha spiegato Daniele Accordini, che tra gli enologi si è tra i più noti ed esperti, l'annata è stata fresca, acida, e dunque de più del solito per passare alla bottiglia.

etto per i vini in bottiglia, qui, ora, rendere conto di tutto quel che è superfluo, eccessivo. Ne scelgo dunque qualcuno che mi ha mente colpito, e ne propongo una valutazione centesimale in base a iacevolezza attuale e futura che mi sono fatto. Col beneficio del riamente.

nti i campioni, mi spingo fino a dieci proposte, ma ce ne sarebbero o quattro a livelli piuttosto alti. Magari ne scriverò più avanti.

della Valpolicella Albino Armani 2010 Albino Armani

arone per l'azienda, e questo è quello che viene dalle vigne della i. Tanto ciclamino, violetta. Carruba. Bocca densa, cremosa, tutto, eppure energica, vitale. 94

della Valpolicella Classico Corte Vaona 2010 Novaia (da

schietto e polvere di cappero salato, alloro, muschio e terriccio di i Mediterraneo. E poi mora di rovo, marasca. Vino personale, old elegante e piacevole. Perfetta espressione della valle di Marano. 93

della Valpolicella Classico 2010 Buglioni (da botte)

in vino che racconta l'interpretazione "moderna" della i Classica. Dunque, ciliegia sotto spirito, frutto polposo e Insieme, ha slancio vitale. Sembra già perfetto per andare in

2

della Valpolicella Classico 2010 I Scriani (da botte)

relativamente giovane, mi aveva entusiasmato ai suoi esordi, e ora on un vino che sembra promettere molto bene. Estremamente confettura di lamponi, fico rosso maturo, pompelmo rosa. Un he non giocherà sulla potenza ma sull'eleganza, se assorbirà bene il a gioco. 92

BOCCONCINI

25 LUGLIO 2014

Decanter: **il Comité**
#Champagne ha
stabilito che la resa
del 2014 sarà di 105
quintali per ettaro

24 LUGLIO 2014

Su Wine Enthusiast la
lista dei **100 migliori**
#wine #restaurant
degli Stati Uniti

23 LUGLIO 2014

La #Revue du Vin de
France: **Gérard**
#Depardieu produrrà
vodka bio in Russia

22 LUGLIO 2014

Andrea #Bocelli in
versione viticoltore è
tra i vincitori del
premio #Masi giunto
alla trentatreesima
edizione #larena

22 LUGLIO 2014

25 luglio #Verona
primo incontro del
gruppo di produttori di
carne di #coniglio
italiano per il varo di
una campagna di
comunicazione

22 LUGLIO 2014

A #Trapani dal 24 al
27 luglio **#Stragusto**
manifestazione che
celebra il cibo da
strada dei popoli del
#Mediterraneo

22 LUGLIO 2014

Lutto per la Cantina
#Valpolicella Negrar, è
mancato il presidente
Carlo Alberto Recchia

21 LUGLIO 2014

Il Corriere Vinicolo: ad
aprile **prosegue il**
trend di crescita a
due cifre per l'export
di #spumanti ma le
quotazioni sono in
discesa

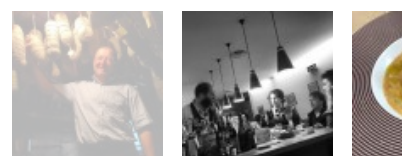
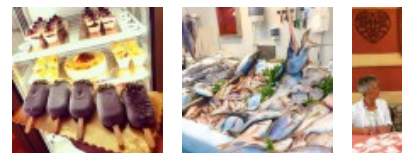
21 LUGLIO 2014

Ritorna on line su
#Enogea l'esilarante
"Anatomia e indole
del cane di Langa" di
Alessandro
#Masnaghetti

PHOTOSTORIES GOURMET



#egidiorc
#sopress
#brentor
#angelop
18 LUGLI
0



[Vedi tutti...]

la miglior selezione
di vini di terroir
a casa tua con un click

METE
ECCELLENZA E TERRA

PHOTO WINE TASTINGS

della Valpolicella Classico 2010 Corte San Benedetto (da

novità: non avevo ancora provato i vini di questa giovane la Valpolicella Classica. Il vino offre fascinosi sentori di rabarbaro, terra rossa, muschio, tanta carruba. Sale. Lunghezza etta. 91
della Valpolicella 2010 Le Guaite – Giulietta Dal Bosco

atti da Stefano Pizzighella sono un po' come i suoi oli: estremi. Però o sembra promettere, sotto il legno, cose molto interessanti. ngo, sottobosco, vena verde, freschezza, e una notevole Potenzialmente 90+
della Valpolicella Classico 2010 Le Marognole (da botte) sono i tipici terrazzamenti della Valpolicella classica: da lì viene il est'aziendina di Marano (4500 bottiglie d'Amarone). Il vino ha , caffè, cioccolato amaro, mandorla salata, sale, ciliegia nera ma non sdolcinata. Saldo, promette molto bene. 90+
della Valpolicella Classico 2010 Viviani (da botte) o è stato uno di quei campioni che mi hanno messo a dura prova, il vino è coperto da una forte riduzione. Ma se gli presti attenzione ha una grandissima materia, tipicamente da vallata di Negrar, con fico frutto croccante che fa capolino. Potente e slanciato, coniuga e beva. 90
della Valpolicella Classico 2010 Benedetti – Corte Antica

bastanza giovane, ma non è la prima volta che mi convince. vetta passa, bel fruttino polputo e croccante, tamarindo, sale, siderevole, accenni di brandy. Potrebbe diventare un vino che mi chio. 90
della Valpolicella Classico 2010 Corte Rugolin (da botte) una conferma della "classicità" dell'impronta di Corte Rugolin. infettura di amarena, frutto delineato molto bene, sottobosco. a vena nervosa e parecchio sale. Ci scommetto. 90
di Paola Giagulli

014

edente: Articolo successivo: »
i, i vini in bottiglia L'attrice, Bordeaux e i miliardari cinesi

COMMENTO

nail non verrà pubblicato.

Email

ndice di verifica



nto all'articolo

21 LUGLIO 2014
21 luglio **Marianna #Vitale e lo staff del ristorante #Sud al Giardino delle Esperidi** di #Bardolino

[Vedi tutti...]

SEGUICI SUI SOCIAL



I PIÙ LETTI

#angeloperetti
Farsi stregare dai piatti delle Macaré

#michelapierallini
A suon di dondolo

#angeloperetti
Bevitori di etichette

#michelapierallini
Rispetto

#angeloperetti
21 luglio, Sud al Giardino delle Esperidi

#angeloperetti
La Spagna trascinerà in basso i prezzi?

#angeloperetti
Un Franciacorta "naturale"

#angeloperetti
Mangiare il lam predotto a Firenze

#angeloperetti
Keep calm and drink Vata

#mgraziamelegari
La Biblioteca di Babele

I NOSTRI RATING

Ai vini recensiti nella rubrica "bottiglie stappate" viene attribuita una valutazione da uno a tre faccini, che intende rappresentare il grado di piacevolezza suscitato dal vino nel degustatore. Tre faccini è il grado massimo. Un faccino è sinonimo di un vino corretto e comunque piacevole. Non vengono recensiti vini che non ottengano almeno un faccino.



Salvia, or beva per #Sancerr 2012 Bar #Ladouc #angelop 13 LUGLI 0

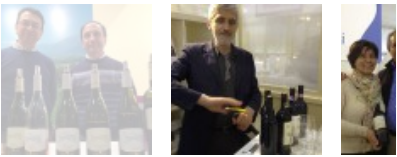


[Vedi tutti...]

PHOTO PORTRAITS



Franco e fanno vir sull'#Etna: #angelop 9 LUGLIO 0



[Vedi tutti...]