

## I Migliori Vini Italiani

## Scheda degustativa annuario 2024

## **Cantine Francesco Minini**

Tel: 0309361761

Vino	Data Deg.	С	E	I	IP
Corte dei Mori Grillo 2022	29-06-2023	31	30	29	90
Minini Pinot Grigio delle Venezie 2022	29-06-2023	29	32	32	93
Terre Avare Rosato del Salento 2022	29-06-2023	31	30	30	91
Casa al Pruno Amarone della Valpolicella 2019	29-06-2023	33	32	28	93
Terre Avare Chardonnay Salento 2022	03-07-2023	31	31	30	92
Tank N° 57 Appassimento Grillo 2022	03-07-2023	31	32	31	94
Mea Culpa Pentimento 2022	03-07-2023	31	31	31	93
Linteo Primitivo Appassimento 2021	03-07-2023	32	31	31	94
Corte dei Mori Nero d'Avola 2021	03-07-2023	32	29	29	90
Casa Al Pruno Valpolicella Superiore 2020	03-07-2023	32	31	29	92
Linteo Nero d'Avola Appassimento 2021	03-07-2023	32	31	29	92
Casa Al Pruno Rosso Veneto Appassimento 2018	03-07-2023	32	32	29	93
Casa Al Pruno Valpolicella Ripasso Superiore 2020	03-07-2023	31	31	30	92
Mea Culpa II Rimorso 2021	03-07-2023	32	32	30	94
Mea Culpa Rosso Italia 2017	03-07-2023	33	32	31	96

## **Commento conclusivo:**

Una serie di vini di denominazioni diverse di ottima caratura qualitativa presentano le Cantine Francesco Minini. Fra i bianchi è il Minini Pinot Grigio delle Venezie 2022 a distinguersi per la morbidezza e per la nitidezza enologica esecutiva che sì integro rende il suo aroma. Ancor più performante il Tank N° 57 Appassimento Grillo 2022, davvero avvolgente il suo gusto vista la piena maturità della sua ricca uva compositiva. Eccezionale fra i rossi la consistenza somma del Casa Al Pruno Amarone della Valpolicella 2019, la rotondità pastosamente balsamica del Casa Al Pruno Rosso Veneto Appassimento 2018 e del più turgido Mea Culpa Il Rimorso 2021. Il frutto più limpido e vivo lo presentano da un lato il Linteo Primitivo Appassimento 2021, dall'altro il vino migliore del tasting, il Mea Culpa Rosso Italia 2017. Anche qui la sua ricchezza estrattiva è d'assoluta eccezione, e a tal suo pastosissimo carico di frutto segue la percezione di una mirabile souplesse morbidezzatannino, un aroma di cassis limpido, turgido, calibratamente speziato. Un gran vino, complimenti.