

Tenute d'Italia

Tel: 0542641194

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Il Sapiente Chardonnay Trebbiano Rubicone 2022	20-07-2023	31	31	32	94
Il Sapiente Sangiovese Rosè 2022	20-07-2023	31	32	31	94
Potente Rubicone Appassimento 2022	20-07-2023	33	32	32	97
Caveja Sangiovese 2021	20-07-2023	33	31	31	95
Ilione Sangiovese Superiore Canale dei Molini 2020	20-07-2023	32	29	29	90
Il Sapiente Barbera Sangiovese Limited Edition 2020	20-07-2023	33	32	30	95
Tenuta del Principe Sereso Sangiovese Superiore Riserva 2017	20-07-2023	33	31	29	93
Maregrosso 2018	20-07-2023	33	31	30	94
Il Sapiente Sangiovese 2021	20-07-2023	32	31	31	94
Il Sapiente Sangiovese Riserva 2020	20-07-2023	33	30	29	92
Impavido Sangiovese Appassimento 2021	20-07-2023	33	31	30	94
Errante Rosso d'Italia sa	20-07-2023	32	29	30	91
Possente Conti Morini 2021	20-07-2023	32	32	31	95
Mirabile Conti Morini 2022	20-07-2023	31	33	31	95
Stella del Sud Niuri 2022	20-07-2023	31	31	30	92
Favara Rosso Stella del Sud 2021	20-07-2023	32	31	30	93

Commento conclusivo:

Il Mirabile Conti Morini 2022 è davvero tale per la perfetta suadenza palatale che svela il suo gusto; bianco di limpidissima enologia esecutiva è Il Sapiente Chardonnay Trebbiano Rubicone 2022, con Il Sapiente Sangiovese Rosè 2022 che carezza con il suo ciliegioso lampone. Ma Tenute d'Italia è bicchiere di eccezionale concentrazione e potenza nelle tante versioni rosse che propone, con il Caveja Sangiovese 2021, Il Sapiente Barbera Sangiovese Limited Edition 2020, il Il Sapiente Sangiovese Riserva 2020, l'Impavido Sangiovese Appassimento 2021, il Maregrosso 2018 e il Tenuta del Principe Sereso Sangiovese Superiore Riserva 2017 (che nutritissima serie!), tutti di concentrazione estrattiva somma. Un rigore selettivo, una ricchezza delle uve prime tale da addurre a questi vini il massimo tenore di potenza e spessore. Brillano invece per morbidezza il Possente Conti Morini 2021, per pulizia enologica esecutiva e per integrità ossidativa residua Il Sapiente Sangiovese 2021. Il vino migliore del tasting è il Potente Rubicone Appassimento 2022, qui massima fittezza, morbidezza esemplare e inossidato, speziato nitore aromatico si fondono armoniosamente in questo gran vino. Fra i migliori rossi d'Italia. Chapeau.