

Agriverde

Tel: 0859032101 - Fax 0859031089

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Pecorino Bio Eikos 2021	13-07-2022	31	32	31	94
Pecorino Riseis 2021	13-07-2022	31	31	31	93
Pecorino Natum 2021	13-07-2022	30	32	31	93
Cococciola Riseis 2021	13-07-2022	31	31	30	92
Trebbiano d'Abruzzo Natum 2021	13-07-2022	31	30	31	92
Passerina Riseis 2021	13-07-2022	31	32	32	95
Natum Passerina 2021	13-07-2022	30	30	30	90
Trebbiano d'Abruzzo Solàrea 2020	13-07-2022	31	32	32	95
Cerasuolo Solàrea 2021	13-07-2022	32	31	31	94
Cerasuolo Riseis 2021	13-07-2022	31	32	32	95
Cerasuolo d'Abruzzo Natum 2021	13-07-2022	31	31	31	93
Montepulciano d'Abruzzo Riseis 2019	13-07-2022	32	30	30	92
Caldaria 2018	13-07-2022	32	31	30	93
Montepulciano d'Abruzzo Solarea 2018	13-07-2022	32	31	29	92
Montepulciano d'Abruzzo Natum 2021	13-07-2022	31	30	31	92
Plateo Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2018	13-07-2022	33	33	30	96
Cuvée Prestige 830 sa	13-07-2022	31	31	30	92
Cuvée Prestige Rosé 830 sa	13-07-2022	31	30	29	90

Commento conclusivo:

Alta la media organolettica complessiva dei vini presentati da Agriverde. Campioni i cui tenori di consistenza, equilibrio, integrità rivelano valori di assoluta eccellenza in più di una realizzazione. Brillano per l'integrità enologica esecutiva i profili varietali del Trebbiano d'Abruzzo Solàrea 2020 e del Cerasuolo Riseis 2021. Svettano per avvolgente morbidezza di sapore il Pecorino Bio Eikos 2021 e il Cerasuolo Riseis 2021, di concentrazione rara il frutto del Cerasuolo Solàrea 2021 e del Montepulciano d'Abruzzo Riseis 2019. Il vino migliore del tasting è capace di presentare contemporanei valori altissimi di ognuno dei tre parametri che determinano la sua qualità analitica e sensoriale, il che si traduce in sensazioni di frutto mora delicatamente e dolcemente speziata di cremosità e suadenza eccezionali nel caso del Plateo Montepulciano d'Abruzzo Riserva 2018. Complimenti