

### Agriverde

Tel: 0859032101

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Pecorino Bio Eikos 2022	30-05-2023	32	31	30	93
Trebbiano d'Abruzzo Riseis 2022	30-05-2023	32	30	32	94
Pecorino Riseis 2022	30-05-2023	32	31	32	95
Passerina Riseis 2022	30-05-2023	31	32	31	94
Cococciola Riseis 2022	30-05-2023	31	31	30	92
Piane di Maggio Pecorino Terre di Chieti 2022	30-05-2023	31	31	30	92
Trebbiano d'Abruzzo Natum 2022	30-05-2023	31	31	30	92
Cerasuolo Piane di Maggio 2022	30-05-2023	31	30	32	93
Cerasuolo d'Abruzzo Natum 2022	30-05-2023	31	31	32	94
Cerasuolo Riseis 2022	30-05-2023	31	32	32	95
Cerasuolo Solàrea 2022	30-05-2023	32	31	32	95
Montepulciano d'Abruzzo Bio Eikos 2019	30-05-2023	32	31	30	93
Montepulciano d'Abruzzo Piane di Maggio 2021	30-05-2023	31	30	31	92
Montepulciano d'Abruzzo Riseis 2020	30-05-2023	32	31	31	94
Natum Passerina 2022	30-05-2023	30	31	30	91
Pecorino Natum 2022	30-05-2023	31	32	31	94

#### Commento conclusivo:

Si conferma di eccellente levatura qualitativa la gamma di vini proposta da Agriverde. Fra i bianchi si segnalano il Pecorino Natum 2022 e la Passerina Riseis 2022, entrambi di rara fittezza, di limpida pulizia enologica esecutiva, di favolosa morbidezza palatale. Svetta il Pecorino Riseis 2022, questo per la sua eccezionale fittezza estrattiva, polposissimo avvolge. Di balsamica potenza speziata i due rossi, con il Montepulciano d'Abruzzo Riseis 2020 capace di rivelare un binomio potenza-suadanza di speziata armonia. Didattica, quanto a nitidezza e integrità ossidativa residua la fase olfattiva di tutti i rosati, con il Cerasuolo Solàrea 2022 fuoriclasse in fittezza e nitore, il Cerasuolo Riseis 2022 che conquista più di tutti per la sua setosissima fragranza di fiore, di fragola e lampone. Complimenti.