

Poco sopra accennavo alla qualità: i vini presentati in Anteprima sono molto buoni, salvo alcune eccezioni. Non abbiamo incontrato vini sbagliati o difettosi. C'è, però, qualche vino che risente dell'utilizzo di legni troppo vecchi, che conferiscono alla ottima materia odori e sapori non proprio fini, oppure, qualche produttore che è rimasto a fare vino con uno stile d'altri tempi: li riportano indietro negli anni; sono vini corretti, ma non avranno mai appeal sul mercato.

Circa 70 vini di 45 aziende; 39 i vini del 2015, ivi comprese le selezioni, e 30 i vini Riserva di annate varie.

Ribadisco: l'annata 2015 a Montepulciano è stata un'ottima annata!

Ed ora vi racconto i miei migliori assaggi.

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2015

Cantina Chiacchiera: vino equilibrato, fresco, sapido e speziato;

Fassati – Selezione Gersemi: floreale, succoso, saporito, speziato, elegante;

Avignonesi: fruttato, balsamico, gustoso, succoso, speziato, giustamente tannico;

La Ciarliana: fumé, fruttato, speziato, buon tannino, sapido, iodato ed equilibrato;

Nottola: tannico, succoso, gustoso, materico;

Gattavecchi: frutta, ghianda; tannino imponente, fresco, lungo, speziato, elegantissimo;

Le Bertille: austero e profondo; tannini potenti, fresco, succoso, speziato, iodato;

Il Molinaccio – La Spinosa: al naso macchia mediterranea, note balsamiche e di tabacco; tannino grosso, fresco, succoso, complesso, speziato;

Priorino "Viola": viola e foglia di noce al naso; è fresco, vinoso, speziato;

Tenuta Gracciano della Seta: fruttato e nota fumé al naso; tannino deciso, fresco, succoso, speziato;

Le Badelle: note di cuoio al naso; tannico, succoso e fresco;

Vecchia Cantina di Montepulciano – Redi: austero, tannico, succoso, speziato;

Fattoria della Talosa: note minerali, macchia mediterranea e prugne al naso; tannico, succoso, speziato complesso;

Salcheto: fruttato, tannico, gustoso, materico, speziato;

Fattoria del Cerro: vegetale, fruttato, succoso, ben fatto;

Dei: succoso, fresco, tannico, saporito, speziato, finale agrumato, elegantissimo

Fattoria La Braccessa: frutta rossa e note balsamiche al naso; tannino grosso, saporito, succoso, speziato, fresco;

Tiberini – Podere Le Caggiole: prugna e note balsamiche al naso; tannico, fresco, fruttato, scorrevole, finale speziato e iodato, elegante;

Gattavecchi "Parceto": prugne e note minerali al naso; tannino deciso, succoso, chiusura speziata e iodata;

Bindella "I Quadri": frutta rossa e lauro al naso; tannino importante, fresco, succoso, speziato, elegante;

Lunadoro "Pagliareto": austero, macchia mediterranea e note balsamiche al naso; alla gustativa è succoso, fresco, speziato ed elegante;

Le Berne: floreale, fruttato e foglia di noce al naso; giustamente tannico, succoso, fresco, speziato;

Poliziano: cedro e note balsamiche; tannico, fruttato, fresco, speziato;

De' Ricci: frutta e note minerali al naso; al palato è tannico, fresco, sapido, speziato;

Podere della Bruciata: prugna, tannico, succoso, fresco, speziato;

Boscarelli: viola, nota fumé e cuoio nobile al naso; il tannino è importante; è fresco, secco e speziato;

Tenuta Valdipiatta: frutta rossa, allume, macchia mediterranea, tabacco e note balsamiche al naso; tannino importante e non invasivo, complesso, materico, fresco;

Croce di Febo: frutta rossa, cuoio e nota fumé al naso; fresco, sapido, tannico, succoso, speziato;