

Nobile di Montepulciano minuto per minuto

15/02/2018 Nessun commento Scritto da Redazione Slow Wine



Terza tappa di questa scorribanda sul territorio toscano, per soffermarsi su uno dei Big 3, ovvero uno dei tre rossi più importanti della Toscana continentale. Siamo a Montepulciano per confrontarci con il Nobile, in particolare con l'annata 2015, visto che per quasi tutte le aziende è il millesimo d'uscita sul mercato.

E allora partiamo con la carrellata di campioni che nella splendida e anche comoda sede della Fortezza ci tocca la ventura di degustare.

Ore 9,30 **Bindella** sfodera un Nobile 2015 di fattura piuttosto moderna ma con un'ottima fattura. Si comprende che dietro si nasconde un a mano particolarmente abile e capace nell'interpretare il territorio e l'annata.

Ore 9,40 Una prima novità, almeno per noi, rappresentata da Viola di **Priorino**, un rosso abbastanza leggero e non muscolare, ma che ci ha convinto.

Ore 9,42 Molto giovane per un tannino ancora leggermente graffiante, ma ci conquista per la sua aderenza classica il campione presentato da **Gracciano della Seta**

Ore 9,45 naso decisamente fragrante e ben definito, per **Tenuta Valdipiatta**, che si apre su un palato leggermente metallico con un calore dell'annata che si fa sentire ma è nel complesso ben gestito.

Ore 9,50 Irrompe la gioventù e ricchezza del 2015 di **Poliziano**, certamente molto possente (si percepisce il calore dell'annata) ma ben gestito nel complesso.

Ore 9,52 Ci ha stupito in modo positivo la distensione del **Santa Caterina di Tenuta Trerose**, che non è così sfaccettato ma alla fine ci convince per la sua linearità.

Ore 10,00 Ormai non è più una sorpresa il lavoro che sta portando avanti **Avignonesi**, la portaerei biodinamica di Montepulciano, che sfodera un rosso nitido, di godibile leggerezza e un finale di sostanza ed eleganza.