

Top10 Nobile di Montepulciano 2013, aspettando la 2015 a 5 stelle

ANDREA MATTEINI on 19 febbraio 2016 at 11:27

Cinque stelle per il Nobile 2015, ottima partenza per l'Anteprima 2016 che riconferma un successo incredibile a livello di presenze e qualità dei contatti.

Il Vino Nobile compie quest'anno cinquanta anni dalla prima DOC conferita nel lontano 1966, insieme al Brunello e alla Vernaccia di S.Gimignano. Da allora tante cose sono cambiate, tanto vino è uscito dalle botti e tanto è stato il lavoro dei produttori per arrivare al grande risultato raggiunto oggi.

L'annata 2013 è stata relativamente difficile, la classica annata che accontenta tutti ma nella quale si fatica a dare grassezza e complessità ai vini. Il Nobile però se l'è cavata molto bene e ha presentato dei vini che, per la mia grande gioia, si sono dimostrati molto omogenei fra loro.

Finalmente il Nobile sta trovando una sua identità come zona e come denominazione, pecca che per anni gli esperti "extra-toscani" hanno recriminato al vino poliziano.

Andiamo però ai migliori assaggi della giornata, rigorosamente fatti alla cieca per garantirvi l'imparzialità:

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2013 (ANTEPRIMA)

(*) Campione da Botte

DEI 86



Il nuovo logo del Consorzio del Nobile

PRONTO PER LE NOSTRE TAVOLE

Rosso rubino carico, naso di frutti rossi come fragole e ciliegie, rosa rossa, leggera cannella, bocca fresca, tannino ben levigato. Molto pronto.

CROCE DI FEBO 87

ELEGANZA E FINEZZA

Naso molto timido, arriva all'ultimo poco prima di finire scartato, escono piano piano sentori delicati di frutta rossa e frutti di bosco come ribes poi si affacciano i sentori speziato e terziari di tabacco e sottobosco. Tannino elegante e molta acidità che lo preserverà per la prova del tempo.

TENUTA VALDIPIATTA 89

TERRITORIALITÀ E POTENZA

Naso intenso di frutta, arancia rossa, prugna che marca la tradizionalità del prodotto. In bocca risulta con un tannino molto presente ma vellutato, abbastanza fresco e persistente.

IL MOLINACCIO (*) 87

SECONDA VENDEMMIA COME SE FOSSE LA VENTESIMA

Naso maturo, pesca sciropata, amarena, chiodi di garofano e leggera nota vegetale. In bocca si ripropone la nota fruttata, bella intensità e piacevolezza. Un vino molto pronto per essere consumato sin da subito.

CANTINA DEL GIUSTO 88

UNA PIACEVOLE SORPRESA

Rubino tendente al granato, ciliegia, rosa mammola e nota balsamica di eucalipto e propoli, in bocca è interessante già molto pronto, con tannino levigato e buona sapidità.

ROMEIO 87

LE SPALLE LARGHE DELLA TRADIZIONE

Colore rubino intenso. Amarena e viola, leggero terziario di cuoio e liquirizia con tannino abbondante e grande persistenza.

PRIORINO 87

BUONA LA PRIMA

Naso pieno e fruttato di mirtilli, con una prima olfazione terrosa e speziata, molto pulito e intenso. Ancora tanta strada davanti a sé.

IL MACCHIONE (*) 88

“TUTTO IL TEMPO CHE SERVE” LO ASPETTIAMO VOLENTIERI

Rosso rubino intenso, nota di geranio e ciliegia croccante, spaziatura all'orizzonte che inizia a far capolino. Bel tannino che non lascia troppo spazio ad altro ma è di grandissima qualità.

MONTEMERCURIO (*) 89

UN BEL CAMPIONE, CURIOSI DI VEDERE COME ANDRÀ

Naso interessante, campione da botte, ancora un po' chiuso ma in bocca è un vero fuori-classe freschezza, acidità e tannino ad ottimi livelli.

GATTAVECCHI – POGGIO ALLA SALA 86
RIVOLUZIONE TRADIZIONALE

Naso molto interessante, esce la territorialità, tannino ben levigato e finale persistente, abbastanza sapido.

NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA E SELEZIONE

“SALCO” SALCHETO 2011 90

Integro, austero e con tanti anni davanti

“BOSSONA” DEI 2011 (*) 91

Eleganza, raffinatezza e bevibilità

“RISERVA BIANCA” BOSCARELLI 2011 93

Finezza, precisione e persistenza

CONVENTINO RISERVA 2012 88

Struttura, longevità e tradizione

CONTUCCI RISERVA 2011 88

Raffinato, punto di riferimento, intenso

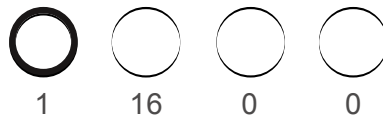
“VIGNA D’ALFIERO” TENUTA DI VALDIPIATTA 2013 (*) 92

Tipicità, riconoscibilità e grande acidità

“CASINA D’ORO”CANNETO 2012 89

Potente, diretto ed equilibrato

CATEGORIES EVENTI TAGGED MONTEPULCIANO NOBILE DI MONTEPULCIANO
OHMYWINE | TOP10 | VINO | VOTI | WINE | WINE BLOG



17
SHARES



ANDREA MATTEINI

Sommelier Professionista AIS dal 2013 del Ristorante La Briciola di Montepulciano, sana propensione verso le bollicine e i distillati. Diplomato al Master ALMA-AIS in Comunicazione e Gestione del vino. Millanto di essere il direttore e l'ideatore del sito ma non ci crede nessuno!