

Luca Maroni



GUIDA DEI VINI ITALIANI 2008



L'UNICA CON
IL METODO DI VALUTAZIONE
PER SCEGLIERE
I VINI PIÙ PIACEVOLI



Distribuito da
RCS Libri








○
Lm

Leonardo Valenti (Consulente) - Anno avviamento: 1998 - Vini prodotti: 2 - Bottiglie prodotte: 50.000 - Ettari: 9 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO



RUIT HORA 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
87	31	28	28	7,05	8,28	7,67

A -  D -  36.000 -  Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 32%, Syrah 8% -  carni rosse - arrosto; carne -  12-07-07

VINI DEGUSTATI

LEVIA GRAVIA 2004

IP: 83 - C: 31 - E: 28 - I: 24 -  -  E

COMMENTO CONCLUSIVO

Un gran rosso da Annuario dei Migliori il Ruit Hora 2005 di Caccia Al Piano. Una mora bordolese in profondità, nettezza e vigore, mediterranea quanto a densità, potenza, distillato calore. Complimenti.

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	87	82,5	+5,45%
Consistenza	31	30,5	+1,64%
Equilibrio	28	28	0%
Integrità	28	24	+16,67%
QQT	5,94	5,89	+0,85%







CACCIAGRANDE

Az. Tuccio Bruno - Loc. Ampio - Tirli - 58043 Castiglione della Pescaia (GR) - tel. +39-0564944168, 3280219566 - fax +39-0564944528 - ciliogiolo@libero.it - www.cacciagrande.com - Responsabili della produzione: Tuccio Bruno (Titolare) - Anno avviamento: 1999 - Vini prodotti: 4 - Bottiglie prodotte: 40.000 - Ettari: 7 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO






VIIGNIER 2006

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
83	29	28	26	7,97	6,33	7,15

 -  B -  5.000 -  Viognier -  antipasti/stuzzichini a base di formaggi; carni bianche -  27-06-07








CASTIGLIONE 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
80	31	25	24	6,77	5,94	6,36

 -  C -  4.000 -  Merlot 50% -  pasta/riso con salse di carne -  27-06-07







CORTIGLIANO 2005

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
80	30	25	25	7,4	6,24	6,80

 -  B -  6.000 -  Syrah 70% -  Verdot 30% -  carne -  27-06-07

MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA 2006

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
79	29	25	25	7,7	7,24	7,47

 -  B -  25.000 -  / -  carne -  27-06-07

COMMENTO CONCLUSIVO

Rossi e non solo di gran polpa da Cacciagrande. Il Castiglione 2004 è vino di eccellente finezza da sviluppare come il Cortigliano 2005 più che altro in nitidezza e turgore di profumi. Di gran rango il Viognier 2006: densità, morbidezza, pulizia e definizione enologica lo qualificano tra i bianchi toscani più performanti assaggiati quest'anno. Bene.

INDICI MEDI	2008	2007	Δ
Piacevolezza	80,5	-	-
Consistenza	29,75	-	-
Equilibrio	25,75	-	-
Integrità	25	-	-
QQT	5,58	-	-

CAIAROSSA

Caiarossa - Loc. Serra all'Olio, 59 - 58044 Riparbella (PI) - tel. +39-0586699016, 0586699022 - fax +39-0586696749 - info@caiarossa.it - www.caiarossa.it - Responsabili della produzione: Alexander Van Beek (Rappresentante Legale), Dominique Génot (Direttore generale) - Anno avviamento: 2002 - Vini prodotti: 2 - Bottiglie prodotte: 50.000 - Ettari: 14 - Percentuali uve o vini acquistati: solo uve di proprietà - Campioni: forniti dal produttore

VINI DEGUSTATI NEL PERIODO

CAIAROSSA 2004

IP	C	E	I	VP	QQ	ACQ
82	31	26	25	6	7,8	6,80

 -  E -  36.000 -  Merlot 33%, Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon 33%, Sangiovese 22%, Altre 12% -  carne -  03-05-07