

TOSCANA

Luca Maroni



Sulla sponda del fiume Orcia nella zona di Montecucco. nel cuore della Maremma Toscana, nel 2001 è nato questo nuovo progetto vinicolo. La proprietà ha un'estensione complessiva di circa 35 ha, la metà dei quali ospita ancora boschi, pascoli ed oliveti, mentre sulla parte restante sono stati impiantati circa 12 ha di vigneti. Gli impianti, a base di cloni selezionati di Merlot, Cabernet Franc e Sangiovese, sono stati realizzati gradualmente a partire dall'annata 2001 e fino al 2004.

## Poggio Mandorlo

Poggio Mandorlo Srl

Loc. Ansidonina - 58038 Seggiano (GR) - tel. 05771912017 - info@poggiomandorlo.it - www.poggiomandorlo.it - Responsabili della produzione: Roberto Cipresso (Enologo), Gilberto Alviani (Amministratore Unico) - Anno avviamento: 2004 - Vini prodotti: 3 - M: 60.000 - Ettari: 12 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ₹: sì - ②: sì - 1: no

## IL MIGLIOR VINO

Poggiomandorlo 2007

88

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 27



Sensazioni: suadenza. dolcezza, morbidezza, con prugnosità balsamicamente mentose. Note sensoriali di eccellente equilibrio che il campione in esame presenta a un livello di concentrazione e potenza, di intensità e ricchezza d'estratti assolutamente maestosa. Non un tipo sovratannico, ma balsamico e ultramorbido nel suo evolu-

to e speziato olfatto, un campione capace di porgere la polpa del suo fitto cassis intrisa di succo gran dolce. Un vino il cui netto e suadente gusto-aroma, di enologia tecnicamente virtuosa, si rivela magnifico frutto.

Informazioni: ■ - 3: 07-07-10 - 9: D - 13.000 - 9: Merlot 60%, Cabernet Franc 30%, Sangiovese 10%

## GLI ALTRI VINI

**OMBRE 2007** 

C: 32 - E: 28 - I: 26 - 0 - 1: 4.500 - 0: Cabernet France 40%, Merlot 40%, Sangiovese 20%

LA QUERCE 2008

C: 30 - E: 27 - I: 27 - 0 - 18.000 - 0: Sangiovese 85%, Merlot 15%

## Commento Conclusivo

Tre vini di superiore caratura presenta Poggio Mandorlo, bicchiere in suadentissima ascesa di morbidezza e d'armoniosità d'assieme. Di gran forza mentosa il ribes del La Querce 2008, quindi la superiore portanza dell'Ombre 2007, vino di monumentale consistenza e di gran morbidezza espressiva. Vino del tasting il Poggiomandorlo 2007, è un fuoriclasse giacché capace di giungere morbido nonostante la sua mole anche tannica tramosamente imperiosa. Un gran vino dal volume e dall'armoniosità d'insistenza e persistenza sovrana. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi: IP complessivo: 86 (+1,78%); QQT: 5,86

Indici complessivi: C: 31,33 - E: 28 - I: 26,66