


I Vini d'Italia 2007


Vini

Le Guide de
L'espresso


ricavare un giudizio abbondantemente positivo sullo "stato di forma" aziendale. A un Vin Santo buonissimo, come d'abitudine, si aggiunge una buona riuscita del Carmignano e, nonostante qualche eccesso di calore provocato dall'annata 2003, una prova di carattere del Trebbiano.

• **Vin Santo di Carmignano Riserva 2000** 
17/20 bt 5000 €24/28

denso, succoso, dolce, intenso, tradizionale, di ottimo equilibrio tra zuccheri e alcol

• **Carmignano Villa di Capezzana 2004** 
16/20 bt 80000 €16/18

frutto integro, sviluppo coordinato e tannini ben registrati, si allunga nel finale anche se il rovere si fa sentire

• **Trebbiano 2003** 
15/20 trebbiano bt 2500 €26/30

CAPOVERSO

Via di Gracciano del Corso 85
53045 Montepulciano (Siena)
tel. 0578.757921 fax 0578.757921
e-mail: vinicapoverso@virgilio.it

• **Capoverso 2003** 
15/20 sangiovese, syrah,
altri bt 13000 €14/17

• **Vino Nobile di Montepulciano 2003** 
14/20 bt 13000 €16/18

• **Rosso di Montepulciano 2004** 
13.5/20 bt 6000 €9/10

CAPRILI

Loc. Caprili
53024 Montalcino (Siena)
tel. 0577.848566 fax 0577.848321
e-mail: bartolommei@caprili.it

• **Brunello di Montalcino 2001** 
16/20 bt 23000 €24/28
slanciato, fresco, bilanciato, con tannini dolci su corpo medio

• **Rosso di Montalcino 2004** 
15/20 bt 16000 €10/11

CAROBBO

Fraz. Panzano - Via San Martino a Cecione 26
50020 Greve in Chianti (Firenze)
tel. 055.8560133 fax 055.852136
e-mail: info@carobbiowine.com

Nonostante la concomitante assenza dei due supertuscan aziendali, il Leone e il Pietraforte, Carobbio si conferma azienda di valore, metten-

do sul tavolo di degustazione due Chianti Classico che ben rappresentano sia la tipologia sia lo stile aziendale, imperniato su strutture ben proporzionate, non disgiunte da una beva elegante.

• **Chianti Classico Riserva 2003** 
16/20 bt 10000 €18/20

naso speziato, sapore intenso, vibrante, di bella beva


• **Chianti Classico 2004** 
15/20 bt 25000 €12/13

• **Vin Santo del Chianti Classico 1997** 
14/20

CARPINETA FONTALPINO


Loc. Carpineta
53019 Castelnuovo Berardenga (Siena)
tel. 0577.369219 fax 0577.369219
e-mail: filippoegioia@interfree.it

Anno dopo anno i vini di Carpineta Fontalpino riescono a salire di quota e questo vale significativamente per il Do ut Des, ovvero il rosso più rappresentativo della proprietà, arrivato quest'anno davvero a un passo dalla soglia dell'eccellenza. Va rilevato in particolare che questo uvaggio, ben assortito e ben affinato da Gioia Cresti, sta assumendo gradualmente anche una definizione più precisa e un disegno stilistico stabile, con tannini molto ben integrati nella struttura. Un progresso netto rispetto alle sue prime edizioni, in cui la gioventù dei vigneti e l'incidenza del rovere creavano un mix molto intenso ma piuttosto confuso.

• **Do Ut Des 2004** 
17.5/20 merlot, cabernet,
sangiovese bt 18000 €24/28

nitido, invitante, eccellente l'equilibrio, si diffonde in lunghezza, frutto di ottima maturità, tannini saporiti e docili

• **Chianti Colli Senesi 2005** 
14.5/20 bt 17000 €11/12

• **Montaperto 2005** 
13.5/20 sangiovese,
alicante, gamay bt 10000 €13/15

CARPINETO

Fraz. Lucolena - Loc. Dudda
50020 Greve in Chianti (Firenze)
tel. 055.8549062 fax 055.8549001
e-mail: carpinet@hasp.it

In linea con le buone abitudini aziendali Carpineto ha proposto un'estesa gamma di vini, che

IVini d'Italia 2007

Guida alla lettura

IL GIUDIZIO SUI PRODUTTORI

- ★★★ aziende d'eccellenza
- ★★ aziende di livello molto elevato
- ★ aziende di livello elevato
- senza stelle aziende di buon livello

IL GIUDIZIO SUI VINI

- 🍷🍷🍷🍷 vini eccellenti
- 🍷🍷🍷 vini ottimi
- 🍷🍷 vini buoni
- 🍷 vini discreti
- 🍷 vini di qualità sufficiente

LE TIPOLOGIE

Forma e colore della bottiglia - o delle bottiglie - dopo il nome di ogni vino ne indicano la categoria, secondo il seguente schema:

- 🍷 vino rosso
- 🍷 vino bianco
- 🍷 vino rosato
- 🍷 vino bianco dolce e/o liquoroso
- 🍷 vino rosso dolce e/o liquoroso
- 🍷 vino bianco spumante
- 🍷 vino rosato spumante

ALTRE INFORMAZIONI

sotto al nome del vino trovate i seguenti dati:

- 15/20 valutazione in ventesimi
- bt bottiglie prodotte in media
- barbera vitigno di base
- €8/9 prezzo indicativo sullo scaffale
- €8/9 vino dal favorevole rapporto qualità/prezzo

ABBREVIAZIONI

- Cl.: Classico
- COF: Colli Orientali del Friuli
- nm: non millesimato
- OP: Oltrepò Pavese
- Ris.: Riserva
- Sup.: Superiore
- TdF: Terre di Franciacorta