

Le Guide de
L'Espresso

2012
I vini
d'Italia

Candiale

Podere Candiale

Loc. Poggio, via San Cesario 71
50020 Greve in Chianti (Firenze)
tel. 0574.852281 fax 0574.852282
e-mail: info@candiale.com

CHIANTI CLASSICO LA MOSE DI CARNALE 2008

444 16/20 €120/11

L'aspetto è bello, deciso, quello di una struttura
solidità, con tracce di interessanti rivoli sapidi ma,
al momento, chiude un po' bruscamente sulla
cospicua massa bianca.

COLPONE 2008

444 15,5/20 molto, semplice, grato, più verde
€18/75

Canneto

Via dei Canneti 14
53040 Montepulciano (Grosseto)
tel. 0578.757127 fax 0578.746573
e-mail: cantinac@cantineto.com

FLUPPONE 2008

444 16/20 semplice, verde €120 €12/20

Il carattere non è in particolare evidente ma il profilo
complesivo è convincente, con tracce di eleganza
e freschezza, appena sigillate in chiusura.

VENICCIANO 2008/09

444 15,5/20 robusto, vellutato, gradevole
€170 €12/14

VINO Nobile di MONTAPULCIANO RISERVA 2007

444 15,5/20 €100 €12/12

VINO Nobile di MONTAPULCIANO 2008

444 16/20 €100 €12/17

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano

Loc. Saragiolo
58054 Scansano (Grosseto)
tel. 0564.507288 fax 0564.507785
e-mail: info@cantinadelmorellino.it

Quarant'anni di storia alle spalle, 150 soci conferi-
tori per circa 400 ettari di vigneto, questa cantina
è la realtà cooperativa più importante del com-
prensorio maremmano. I nostri ruolini di assaggi
registrano oggi una serie di vini definiti, piacevoli,
tecnicamente curati, racchiusi sotto l'egida "vi-
gnaioli del Morellino", linea pensata appositamen-
te per la ristorazione e grazie alla quale si fa più
apprezzabile la sensazione di trovarci di fronte ad
una crescita generalizzata di affidabilità.

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA ROGGIANO 2008

444 16/20 bt 20000 €10/12

buona definizione fruttata, carnoso, piacevole
e saporito al gusto

MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO 2010

444 15/20 bt 240000 €7/8

MORELLINO DI SCANSANO ROMA BENEFICO 2010

44 15/20 bt 2000 €10/7

GIUNCO DI PIETROLO RASCONO 2010

44 14,5/20 bt 2000 €10/7

MORELLINO DI SCANSANO ROGGIANO BIO 2010

44 14,5/20 bt 2000 €10/7

MORELLINO DI SCANSANO VIN DEL FANTO 2010

44 14,5/20 bt 2000 €10/7

VERMENTINO 2010

44 14,5/20 bt 4000 €15/5

Capanna

Loc. Capanna 222
53024 Montepulciano (Grosseto)
tel. 0577.848298 fax 0577.848297
e-mail: info@capannamontepulciano.com

La famiglia Capanna inizia la propria attività a par-
tire dagli anni '50 del secolo scorso. Oggi Pietro e
Francesco conducono un'azienda che può contare
su vigneti disposti nella morbida collina di Montepu-
lciano. Ne ricavano vini dall'impronta classica, agri-
coli, non privi tuttavia di spigliatezza e di tratti
scintillanti, ma in grado di trasmettere senza filtri il
carattere vivace del vignaggio di Montepulciano.
Nascono qui anche due affollamenti venerei del
vino Mareccheto locale, gentilmente analizzati e da
venderne tanta. Entrambe capaci, negli anni
buoni, di risultati notevoli.

MORELLINO DI MONTALCINO

VENICCIANO 2008/09

444 15,5/20 bt 200 €11/12

vinco deciso, intenso, balsamico, forte
buona struttura, deciso, collante,
con note contrastate ma di ottima persistenza,
deciso, succulento, sigillato da accenti agricoli.

MORELLINO DI MONTALCINO 2008

444 16/20 bt 2000 €10/12

confonde bene il legno di alto per spignere,
per notare freschezza agrumata e finale,
è deciso il modo bianco ma non crudo,
compatto, fermo.

GIUNCO DI MONTALCINO 2008

44 15/20 bt 2000 €10/12

MORELLINO DI MONTALCINO 2010

44 14,5/20 bt 1400 €10/7

Capannelle

Via Capannelle 13
53013 Greve in Chianti (Grosseto)
tel. 0577.762111 fax 0577.762222
e-mail: info@capannelle.com

Di proprietà della famiglia Sherwood a partire dal
1995, ma attiva da decenni nel comprensorio
chiantigiano, Capannelle ha contribuito, insieme a
un piccolo gruppo di altri possessori della qualità, al-
la rinascita enologica del Chianti Classico. Un vi-
gneto completamente ricompartato nell'ultimo de-
cennio e precedentemente accorpato alla cantina