

I VINI D'ITALIA 2013

Le Guide de L'Espresso

Cantale

Vino Cantale

V. Cantale, via San Jacopo 75

01100 - 01100 (Pienza)

0564.507288

0564.507785

www.cantale.com

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

01100 - 01100

Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano

Loc. Sarajolo - 58054 Scansano (Grosseto)

tel. 0564.507288 fax 0564.507785

e-mail: info@cantinadelmorellino.it

Quarant'anni di storia alle spalle, 150 soci conferitori per circa 400 ettari di vigneto, questa cantina è la realtà cooperativa più importante del comprensorio maremmano. I nostri ruolini di assaggi registrano oggi una serie di vini definiti, piacevoli, tecnicamente curati, racchiusi nel marchio "vignaioli del Morellino", linea pensata appositamente per la ristorazione e grazie alla quale si fa più diffusa la sensazione di essere di fronte a una crescita generalizzata di affidabilità.

MAREMMA ROSSO CAPOCCIA 2011

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 30000 €6/7

fresco, "guizzante", floreale, agile e dissetante: buona interpretazione di un vino d'annata

MORELLINO DI SCANSANO RISERVA

ROGGIANO 2009

🍷🍷 15/20 bt 30000 €10/12

MORELLINO DI SCANSANO

VIGNA BENEFIZIO 2011

🍷🍷 15/20 bt 60000 €8/9

SCANTIANUM 2011

🍷🍷 15/20 sangiovese;alicante, ciliegolo, altri

Capanna

Loc. Capanna 200 - 52024 Montalcino (Siena)

tel. 0577.496298 fax 0577.496297

e-mail: info@capannamontalcino.com

La famiglia Cecconi nella propria attività negli anni '50 del secolo scorso, Ugo Cecconi e Francesco Cecconi, nel tempo che più conta, si sono occupati della coltivazione e vinificazione di Montalcino. Ne hanno cura dall'impianto della vigna, rispetto, con pieno rispetto di qualità e di costi sostenibili, ma in grado di mantenere una linea di qualità elevata del vigneto di Montalcino. Nascono così anche due affascinanti e preziosi del loro straordinario terroir: grandi come qualità e di tendenza moderna.

🍷 Non dimenticate l'abitudine di bere acqua con i vini. Sostiene il Prof. Cecconi, ed è un modo sano e sano.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2007

🍷🍷🍷 15.5/20 bt 40000 €12/17

uno dei migliori al mondo, abbinato, morbido, ben strutturato, fresco, con un gusto pieno, armonioso, agile, abbinato con il cibo e con il tempo e in seguito con gli amici.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2011

🍷🍷 15/20 bt 40000 €12/17

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2008

🍷🍷 15.5/20 bt 40000 €12/17