

16

Anteprime Toscane. Finalmente una grande annata per la Vernaccia di San Gimignano: la 2016

FEB
2017

Condividi Mi piace 54 Tweet G+1 3 Condividi 10 Letture: 1439



Anteprime Toscana, quinta giornata

di Maurizio Valeriani e Antonio Di Spirito

Ecco, la parola che risuonava nelle sale di degustazione riservate alla stampa era proprio questa: "Finalmente!!!". Eh si perché dopo due annate abbastanza deludenti (la 2015 e la 2014), ci voleva per questa denominazione una vendemmia di alto livello, e così è stato. La 2016 si presenta con vini molto tipici e con spiccate note minerali e di frutta secca, restituendo finalmente il gran piacere di bere o assaggiare la Vernaccia di San Gimignano.



ANTEPRIMA
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO
2017

12 e 15 Febbraio

Museo di Arte Moderna
e Contemporanea "De Grada"



Via Folgore, 11





Anteprime Toscana, quinta giornata

Presenti in degustazione alcuni vini delle annate precedenti, alcuni dei quali per fortuna di buon livello.



Anteprime Toscana, quinta giornata

Non ci dilunghiamo oltre, e dopo aver degustato 83 campioni (tutti quelli presenti nella sala di degustazione dedicata alla stampa) vi forniamo la lista dei nostri 20 migliori assaggi:

San Quirico (<http://www.aziendasanquirico.it>)-**Vernaccia di San Gimignano Riserva isabella 2008**: Ancora vibrante, nonostante i 9 anni dalla vendemmia, presenta spiccati toni minerali, sensazioni fumé, eleganza, un frutto integro ed un lunghissimo finale di frutta secca e macchia mediterranea;

Panizzi (<http://www.panizzi.it>) – **Vernaccia di San Gimignano 2016**: una vernaccia di grande tipicità che si manifesta con tensione, sapidità, buona materia e profondità di beva;

Tollena (<http://www.tollena.it>)- (**campione di botte**)-**Vernaccia di San Gimignano 2016**: note speziate si uniscono a sentori agrumati ed anticipano un sorso progressivo e dinamico;

Tenuta Le Calcinaie (<http://www.tenutalecalcinaie.com>) – **Vernaccia di San Gimignano Riserva Vigna ai Sassi 2014**: ricordi di frutta secca ed erbe aromatiche, insieme a struttura e finale speziato caratterizzano questa straordinaria Vernaccia di San Gimignano;

Signano (<http://www.casolaredibucciano.it>) – **Vernaccia di San Gimignano 2016**: la materia si coniuga ad eleganza, i toni di frutta secca si uniscono a sensazioni speziate, la chiusura è tutta su toni minerali.

Tenuta Le Calcinaie (<http://www.tenutalecalcinaie.com>)-**Vernaccia di San Gimignano 2016**: ancora giovanissimo, un vino da valutare in prospettiva, con sentori speziati e agrumati in primo piano, un finale di macchia mediterranea, un sorso teso ma avvolgente;

Palagetto (<http://www.palagetto.it>) – (**campione di botte**)- **Vernaccia di San Gimignano Ventanni 2015**: bevibilità e tensione, insieme a materia e ricordi di frutta secca, caratterizzano questa tipica Vernaccia di San Gimignano;

Teruzzi e Puthod (<http://www.teruzzieputhod.it>)- **(campione di botte)- Vernaccia di San Gimignano 2016**: toni floreali e sentori di frutta secca e pietra focaia, anticipano pienezza di beva e finale speziato;

Massimo Daldin (<http://www.cadelvispo.it>) -**(campione di botte) -Vernaccia di San Gimignano 2016**: teso, sapido agrumato, ma anche strutturato e complesso, chiude con ricordi di nocciola e frutta secca;

Poderi Arcangelo (<http://www.poderiarcangelo.it>) - **(campione di botte)- Vernaccia di San Gimignano Terra del Lago 2016**: erbe officinali e rosmarino sono i principali marcatori olfattivi, mentre il sorso è insieme agile e avvolgente;

San Benedetto (<http://www.agrisanbenedetto.com>) - **(campione di botte) - Vernaccia di San Gimignano 2016**: pienezza e ricchezza gustativa, fanno il pari con profondità di beva e sapidità, posticipando un'olfattiva giocata su sentori di frutta secca e spezie;

Fattoria Poggio Alloro (<http://www.fattoriapoggioalloro.com>) - **(campione di botte) - Vernaccia di San Gimignano 2016**: la mineralità si unisce alla tensione del sorso, la profondità di beva e la lunga chiusura su note di frutta secca completano il quadro;

Palagetto (<http://www.tenuteniccolai.it>) - **campione di botte- Vernaccia di San Gimignano Santa Chiara 2016**: fresco, sapido, con toni di frutta secca e mineralità in evidenza. Ancora scorbutico ma di buona materia chiude con ricordi di macchia mediterranea;

Fattoria San Donato (<http://www.sandonato.it>)- **(campione di botte) - Vernaccia di San Gimignano 2016**: sentori di fiori gialli ed agrumi anticipano ricchezza gustativa, sapidità, ed un lungo finale iodato e balsamico;

Fattoria San Donato (<http://www.sandonato.it>) -**Vernaccia di San Gimignano Angelica 2015**: eleganti note di tostatura si uniscono a sentori di frutti gialli, e fanno da preludio ad un sorso avvolgente, ricco e progressivo;

San Quirico (<http://www.aziendasanquirico.it>) - **Vernaccia di San Gimignano Riserva isabella 2007**: Al centro dell'assaggio troviamo integrità ed un bellissimo finale agrumato e iodato, ma ancora sensazioni di frutta gialla e freschezza. Dopo 10 anni veramente un bella performance!!!!

Fattorie Melini (<http://www.cantinemelini.it/>)
- **(campione di botte) - Vernaccia di San Gimignano Le Grillaie 2016**: speziato, agrumato, con buon finale di frutta secca, grande progressione e pienezza del sorso;

Fattoria di Pancole (<http://www.fattoriadipancole.it/>)
- **Vernaccia di San Gimignano 2016**: note di frutta tropicale si coniugano ad acidità affilata e a sapidità; a volte un po' di tecnica non guasta e questo è il caso;

Palagetto (<http://www.tenuteniccolai.it/>)- **campione di botte- Vernaccia di San Gimignano 2016**: toni di fiori bianchi e frutta secca, grande freschezza e succosità, fanno da contraltare a materia, sorso caldo e avvolgente e profondità di beva;

Cappella S.Andrea (<https://www.cappellasantandrea.it/>) - **(campione di botte)- Vernaccia di San Gimignano Prima Luce 2014**: le marcate note minerali e fumè sono in evidenza, mentre il palato è sapido, avvolgente e materico.