

Argomento: Jacopo Biondi Santi Castello di Montepò

Jet 2019 Castello di Montepò

Il nuovo rosato prodotto nella tenuta di Jacopo Biondi Santi a Scansano, in Maremma - da vigneti di Sangiovese Grosso tra i 300 e i 450 metri s.l.m. - si fa apprezzare per la freschezza dei profumi (fiori bianchi, piccoli frutti rossi) e l'energia e sapidità del palato. Si abbina bene a carni bianche e formaggi freschi.

Chivini Classico Riserva 2016 Vigna Poggiano Castello di Montepò
Un cru nobile, che nasce solo in determinate annate e che esprime al meglio il carattere di questo vigneto a 530 metri s.l.m. dove il Sangiovese trova condizioni climatiche perfette: soleggiate, raffinate e vibranti, con profumi intensi e precisi, tannini garbati e un finale lungo. Da provare con carni alla griglia e formaggi stagionati.

Krug Grande Cuvée 2016 Réserve Edition
Per gli appassionati di Champagne, l'uscita della nuova edizione della Grande Cuvée di Krug è uno dei momenti più attesi dell'anno. È la 26esima Edition nella sua gloriosa storia. A presentarla, in un flauto ma non meno festoso e festivo, lo stesso Olivier Krug e la sua designata Chef de Cave Julie Cuvelier, subentrata a Eric Lebel, con il quale aveva lavorato per oltre 13 anni nel ruolo di enologia. Questa volta sono 198 i vini selezionati da 12 annate diverse. Nella 2016 (che ha come quota base il 50% invecchiato fino ad oggi) per un assemblaggio finale di 10% Pinot Noir, 30% Chardonnay e 10% Meunier. Un'esperienza sensoriale complessiva, luminosa e vibrante, che fa sentire in ogni sorso il grande savoir-faire di Krug - attraverso collaborazioni con grandi musicisti - e il suo abbinamento a sua Champagne.

Jet 2019 Castello di Montepò
Il nuovo rosato prodotto nella tenuta di Jacopo Biondi Santi a Scansano, in Maremma - da vigneti di Sangiovese Grosso tra i 300 e i 450 metri s.l.m. - si fa apprezzare per la freschezza dei profumi (fiori bianchi, piccoli frutti rossi) e l'energia e sapidità del palato. Si abbina bene a carni bianche e formaggi freschi.

Cantina Mucci
Assemblaggio classico ma armonico di Montecitorio d'Alburni, Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, questo rosso nero di Castel 103 ha 18 mesi di maturazione in barrique e 6 di affinamento in bottiglia. Grande struttura e profondità, generoso profumo di spezie e frutta secca, palato caldo e vivace. Un vino che non teme lo scorrere del tempo e che dà il meglio di sé con piatti di selvaggina.

Troy 2016 Cantina Tramin
Con questa riserva della vendemmia 2016, prodotta in sole 3.500 bottiglie, Cantina Tramin vuole competere con gli altri grandi Chardonnay del mondo. E ha tutte le carte in regola per farlo: Troy è un vino elegante, dal carattere alpino, con profumi generosi di mango, banana e nocciola e una bocca succosa con un lungo finale salino.

Il 28 di Via San Nicolas Distillerie Berta
Un amaro d'erbe, prodotto dalla storica azienda di Montecitorio, dai profumi ricchi e avvincenti (genziana, rebarbano e china, tra gli altri) e dal palato caldo, dolce ma non stucchevole. Ottimo da meditazione e fine pasto, è particolarmente spiritoso anche nel bere moderato.