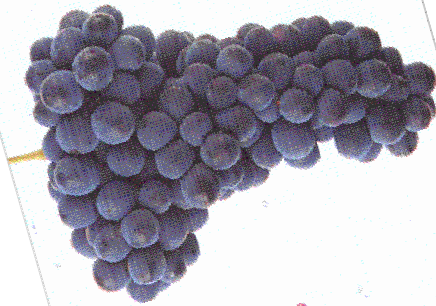


DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

Associazione Italiana Sommelier

VIGNAMAGGIO

Via Petriolo, 5 - 50022 Greve in Chianti (FI) - Tel. 055 854661
 Fax 055 8544468 - www.vignamaggio.com - prodotti@vignamaggio.com
 Anno di fondazione: 1987 - Proprietà: Giovanni Nunziane - Fa il vino: Giorgio Marone - Bottiglie prodotte: 240.000 - Eitari vitati di proprietà: 40+8 in affitto
 Vendita diretta: sì - Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Sandro Checchucci - Come arrivare: dalla statale 222, dopo Greve in Chianti girare a sinistra per Lamole e proseguire per 3 km.

Vignamaggio è stata una delle poche aziende ad eccellere negli anni con vini molto diversi tra loro, dagli originali tagli internazionali di Wine Obsession alla territorialità del Sangiovese nella Riserva Monna Lisa, fino allo straordinario Cabernet Franc in purezza. Cinque Grappoli quasi uniche, oltre che sacrosante idee chiare e tanta serietà in tutto quello che si porta avanti, oltre che risentono i risultati di un terroir dalle caratteristiche quasi uniche. Quest'anno si risentono della lista che salono il millesimo ed il comporre dello scorso anno che, seppur per poco, non riesce a replicare il massimo riconoscimento.

CABERNET FRANC 2005

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Cabernet Franc 100% - Gr. 13,5% - € 40 - Bottiglie: 2.000 - Vite color succo di gelso, con austeri sentori di corteccia di pino, eucalipto, cioccolato alla menta, scatola di sigari, ribes rosso e sandalo. Fresco, intenso, affinato, con tannini levigatissimi ed un lungo finale. 18 mesi di barrique. Faraona ripiena con castagne.

CHIANTI CLASSICO 600 2004

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Merlot 10% - Gr. 14% - € 25 - Bottiglie: 2.000 - Nuance granato e naso di rosa rossa, peonia, frutti di bosco e tabacco dolce da pipa, con un incalzante mineralità. Fine e coerente, ha morbidi tannini ed una lunga chiusura fumé. 20 mesi di barrique. Faraona marzo tartufato.

VINSANTO DEL CHIANTI CLASSICO 2003

Tipologia: Bianco Dolce Doc - Uve: Malvasia 50%, Trebbiano 50% - Gr. 16% - € 26 (0,375) - Bottiglie: 2.500 - Color caramello, ha profumi di fichi secchi, pepe bianco, caffè tostato e caramella al miele. Dolce, caldo e avvolgente, chiude su note sapide. 48 mesi di caratello. Torta di mandorle.

CHIANTI CLASSICO 2006

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Sangiovese 100% - € 15 - Rabino vivo
 Naso di ciliegia matura, terra, spunti balsamici e bel bouquet di fiori freschi. Equilibrato, pieno, fruttato, con levigati tannini. Un anno in botti. Pollo al pomodoro.

CHIANTI CLASSICO TERRE DI PRENZANO 2006

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Sangiovese 100% - € 10
 Rabino vivo. Olfatto di rose, amarena e rosmarino. Palato dai tannini maturi e rotondi, con una buona presenza fruttata. Botte grande. Polpettine di maiale ai porri per profumi fruttati e minerali, seguiti da un gusto abbastanza morbido, con note sapide. Solo acciaio. Pancetta alla brace.

BREZZA 2007

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Sangiovese 100% - € 7 - Rosa cerasuolo intenso, Morbido, semplice, fruttato. Botti. Fctina alla pizzaiola.

SUBALI 2006

Tipologia: Rosso Igt - Uve: Syrah 100% - € 6 - Naso vinoso, con nette note floreali.

CABERNET FRANC 2004

TOSCANA

1246

5 Grappoli/08

DUEMILAVINI/09