

BIBENDA NO 49 2014

Modello Panzano

Degustazioni a cura di Luca Grippo e Flavia Rendina

RIGNANA

|85| IL RICCIO 2009

Rosso IGT – Merlot 100 % - 14 % - € 25,00

Tinta rubino, luminosa e impenetrabile. Esordio olfattivo vegetale, cui fanno seguito note dolci di confettura di rosa canina e chiodi di garofano. La bocca, fresca e succosa, si appoggia su una trama fenolica ben integrata. Chiusura boisè.

24 mesi in tonneau. Pappardelle alla lepre.

|85| CHIANTI CLASSICO RISERVA 2010

Rosso DOCG, Sangiovese 85%, Merlot 15% - 15% - € 19,00

Veste granato con bordi sfumati. Evoca note scure di ciliegia matura mora e mirtillo, che ritornano con piena rispondenza all'assaggio, piuttosto morbido, che si chiude nel ricordo persistente di confettura. 24 mesi in barrique di rovere. Risotto con porcini e mirtilli.

|82| CHIANTI CLASSICO 2010

Rosso DOCG, Sangiovese 85%, Canaiolo 15% - 14,5% - € 15,00

Rubino chiaro con unghia granato. Il profilo olfattivo è tipico, incentrato su sentori di ciliegia, frutti rossi e sensazioni di pietra focaia. Sorso rotondo e scorrevole, con acidità e tannicità bilanciate. 12 mesi di barrique. Pecorino semi stagionato con composta di cipolle.