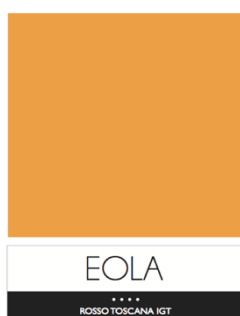


Note di degustazione di Ernesto Gentili (degustazione avvenuta a gennaio 2018)

Breve nota su Ernesto Gentili.

Ernesto Gentili è un giornalista che si occupa di vini da molti anni. Come si può leggere sul suo sito www.ernestogentili.it è stato collaboratore di Slow Food Editore per le pubblicazioni Guida al Vino Quotidiano e Guida ai Vini del Mondo per alcuni anni, per iniziare poi nel 1994 a occuparsi della Guida Vini d'Italia di Gambero Rosso-Slow Food, come responsabile della Toscana. E' stato anche curatore di due edizioni dell'Almanacco del Berebene. Dal marzo 2003 fino al 2016 è stato curatore, insieme a Fabio Rizzari, della Guida I Vini d'Italia del gruppo L'Espresso.

EOLA 2015 - Costa Toscana Rosso Igt (Sangiovese, Merlot)



Note di degustazione: il colore è un classico rubino intenso, giovanile, scuro e compatto.

I profumi hanno un approccio etereo e posseggono altrettanta intensità: spiccano sentori di prugne mature, more, mirto e spezie fresche in un insieme nitido ed espressivo.

L'attacco sul palato è deciso, si avverte il calore dell'annata ben contrastato dalla fragranza del frutto, lo sviluppo è denso e morbido grazie a una tessitura tannica fitta, incisiva ma mai aggressiva. Il finale è coerente, lungo, bilanciato, piacevolmente caratterizzato dalla maturità del frutto. Godibile fin da subito, è in grado di promettere un buon potenziale di longevità, grazie all'equilibrio e alla qualità della struttura.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: piuttosto eclettico, può essere proposto con piatti anche speziati e leggermente aromatici anche se privilegia antipasti, prime e seconde portate a base di carne della tradizione toscana.

LARÀ 2015 - Costa Toscana Rosso Igt

(Merlot, Syrah)



Note di degustazione: il colore è rubino intenso ma senza eccessi cromatici.

I profumi hanno un impatto curiosamente affumicato, intenso e originale, accompagnato da note di frutti di bosco, pepe e violette.

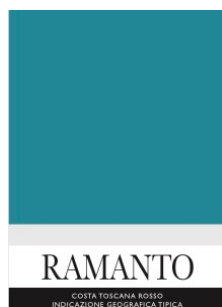
L'ingresso sul palato è caldo, generoso, morbido e bilanciato a centro bocca, dove si sviluppa con ordine e precisione. Il finale è ancora un po' tannico, sicuramente giovane e in grado di ammorbidirsi con la permanenza in bottiglia.

È un vino che trasmette con misura il calore dell'annata mantenendo una certa rigidità di fondo, a parziale garanzia del suo sviluppo futuro.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: decisamente indirizzato su secondi piatti di carne, arrosto o anche alla griglia.

RAMANTO 2015 - Costa Toscana Rosso Igt
(Cabernet franc, Merlot, Petit verdot)



Note di degustazione: il colore è un rubino cupo e brillante al tempo stesso. I profumi sono compatti, profondi e concentrati con sentori di spezie, mirtillo, ribes, cacao e lievi cenni balsamici. In bocca è denso, pieno, consistente, dal tatto soffice e vellutato, molto lungo nel finale con tannini fitti, rotondi e dolci. La chiusura è intensa, dai tratti ancora giovanili ma, vista l'eccellente qualità dei tannini, in grado di promettere complessità e un potenziale di longevità notevole.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: possiede una buona duttilità, da giovane può essere associato a primi piatti con sughi di caccia e funghi oltre a preparazioni a base di carne cucinata in modi variegati, anche con uso di spezie; dopo qualche anno di affinamento in bottiglia, in una fase più evoluta, si accosta benissimo a sostanziosi piatti di selvaggina e relativi condimenti.

SOPRA SANGIOVESE 2015 - Doc Montescudaio
(Sangiovese)



Note di degustazione: vivo e intenso nel colore rubino con riflessi granata.

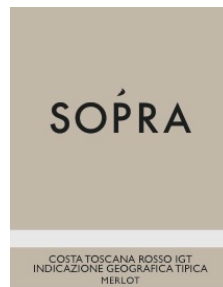
I profumi sono maturi ed evidenziano un frutto ricco con sentori di dolci amarene in rilievo e un sottofondo leggermente tostato.

Il sapore è potente, vigoroso, deciso, sostenuto dall'impatto alcolico contrastato dalla verve acida tipica del vitigno e dalla incisiva presenza dei tannini. La gioventù del vino non promette al momento facili morbidezze ma, in compenso, offre un carattere non banale che sarà interessante scoprire con il passare del tempo e la permanenza in bottiglia.

Temperatura di servizio: 19 gradi

Abbinamenti gastronomici: è un vino che gioca le sue chances sulla forza dei contrasti, non si esprime al massimo in degustazione semplice ma trova la sua compiutezza a tavola. Associato a carni alla brace, riesce a sfruttare in pieno la vitalità della sua struttura con tannini e acidità pronti a incrociarsi perfettamente con il succo e la polpa di una classica bistecca alla fiorentina.

SOPRA MERLOT 2015 - Doc Montescudaio
(Merlot)



Note di degustazione: bel colore rubino intenso e brillante.

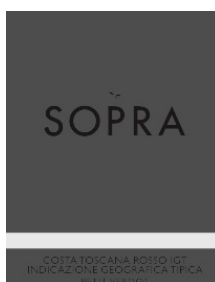
I profumi sono composti, ordinati e indirizzati su note di more, prugne, amarene, con lievi accenni di cannella e chiodo di garofano, senza nessuna evidenza di carattere vegetale.

In bocca si sviluppa con intensità, è energico e contrastato, con un frutto fragrante e tonico e tannini vivi, presenti, che segnalano l'estrema gioventù del vino. Il finale mostra un fondo piacevolmente sapido e prevale la sensazione di un Merlot dalla personalità singolare, poco allineata con altri modelli "supermorbidi" della stessa tipologia, che necessita del giusto affinamento in bottiglia per esprimere in pieno le sue potenzialità.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: é un vino che non teme di confrontarsi a tavola con preparazioni, a base di carne ovviamente, di vario genere, dalle cotture alla brace agli arrostiti e addirittura agli umidi.

SOPRA PETIT VERDOT 2015 - Doc Montescudaio
(Petit verdot)



Note di degustazione: il colore è scuro, quasi nero, concentrato e insieme brillante. I profumi sono molto originali, con note balsamiche spiccate, cenni di anice, menta e cioccolato (after-eight), privi di sentori vegetali.

L'attacco sul palato è deciso, equilibrato, molto denso ma non aggressivo; il frutto è integro e maturo, la fresca acidità lo stimola e incalza, i tannini sono esuberanti ma anche dolci e saporiti e il finale non si sviluppa in ampiezza ma in profondità, con ritorni aromatici di carattere speziato e balsamico.

Un vino che si presenta, nonostante la giovane età e qualche tannino da ammorbidire, già in buone condizioni di equilibrio e accompagnato da una personalità interessante.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: è molto adatto con primi piatti conditi con ragù e a filetti al pepe, ma non disdegna qualsiasi preparazione a base di carne e caccia, compresi i più semplici crostini alla toscana.

SOPRA SYRAH 2015 - Doc Montescudaio

(Syrah)



Note di degustazione: il colore è rubino intenso ma non troppo cupo.

I profumi sono legati direttamente al carattere varietale con sensazioni di prugne mature, fiori macerati e pepe nero.

Sul palato risalta la dolce maturità del frutto che avvolge il centro bocca e trova l'energia e lo slancio per chiudere in freschezza con tannini densi in evidenza unitamente a una piacevole scia di carattere minerale.

Un Syrah che, pur se molto giovane, concilia la matrice varietale con quella territoriale.

Temperatura di servizio: 17 gradi

Abbinamenti gastronomici: è un vino che si affianca benissimo a crostini toscani, a primi piatti con sughi di caccia e a seconde portate a base di carne cucinate con modalità semplici e sobri, senza eccessivi condimenti, pur non disdegnando combinazioni più ardite dal fondo speziato.

SOPRA CABERNET FRANC 2015 - Doc Montescudaio
(Cabernet franc)



Note di degustazione: il colore è rubino scuro dai riflessi brillanti.

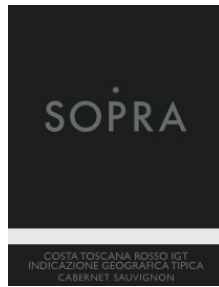
I profumi sono molto caratteristici e complessi, con sentori speziati di pepe bianco, ribes, mirtillo, cedro e fresche note balsamiche.

In bocca emerge un frutto vivo, integro e croccante, con uno sviluppo gustativo dinamico e reattivo, in continua progressione. I tannini sono fitti, dolci e saporiti, dalla grana particolarmente fine; il finale è lungo, articolato, di grande prospettiva. Un vino che già in fase giovanile associa il carattere all'equilibrio, mostrando un potenziale di complessità di tutto rispetto.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: come un po' tutti i vini della linea "Sopra" anche il Cabernet Franc predilige piatti di "terra" dalla composizione robusta, anche se il già eccellente equilibrio lo rende più duttile e in grado di affrontare abbinamenti svariati che passano con disinvoltura dai primi ai secondi piatti. Il carattere speziato dei profumi lo indirizza con facilità anche verso primi e secondi piatti con presenza di sostanze piccanti e di funghi.

SOPRA CABERNET SAUVIGNON 2015 - Doc Montescudaio
(Cabernet sauvignon)



Note di degustazione: Il colore è compatto, rubino scuro intenso.

I profumi hanno una loro personale caratteristica con sentori di mirto, sambuco, ribes, fiori e frutti di macchia mediterranea, che danno il senso di una maturità diffusa e di uno stretto legame con l'ambiente circostante.

Il sapore è morbido e concentrato, poggia su un'impalcatura robusta, con strati e strati di tannini di eccellente maturità.

Il finale è ancora giovane ma non scomposto, deve ancora esprimere pienamente il suo potenziale e necessita di permanenza in bottiglia ma le sue prospettive di longevità sono notevoli e, anche se già godibile, può essere "dimenticato" in cantina per molto tempo.

Temperatura di servizio: 18 gradi

Abbinamenti gastronomici: è difficile accostargli solo una ricetta in quanto la sua struttura rocciosa e morbida allo stesso tempo gli permette di affrontare qualsiasi abbinamento con riferimenti specifici a piatti di "terra", con protagonista principale la carne bovina.