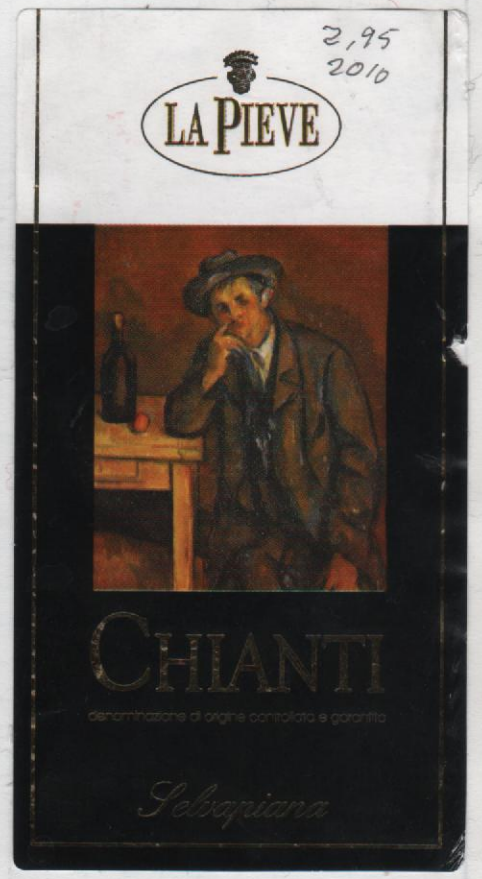
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 711 | mag-10 | EVENTO | La Compagnia di Tindaro - 8.SORPRESE | GENEROSOS SECOS | . |
| 2008 | 13° | PRODUTTORE | SELVAPIANA | ESPUMOSOS | . |
| € 3,0 | Pellicano | NOME | LA PIEVE | BLANCOS | . |
| | | | | ROSADOS | . |
| | | | | BLANCOS CRIANZA | . |
| | | | | TINTO JOVEN | . |
| DOC / IGT | CHIANTI | TIPOLOGIA | CHIANTI | TINTO GUARDA | XXX |
| | | | | FERMO | XXX |
| persistenza 1-5 | acidità 1-5 | giudizio 1-5 | vitigni | Commento breve | MOSSO . |
| 2 | 2,5 | 6,6 | SANGIOVESE<br>CANAIOLO | NIENTE DI SPECIALE PERO' ECONOMICO | FRIZZANTE . |
| | | | | | SECCO XXX |
| | | | | | ABBOCCATO . |
| | | | | | DOLCE . |

Per concludere la serata il vino forse più deludente, al di là di quelli che abbiamo dovuto buttare via da questo Chianti ci aspettavamo qualcosa di più. Purtroppo non basta il nome o l'origine per fare un buon vino, è essenziale la capacità del produttore di selezionare buone uve, privilegiare la qualità alla quantità e non giocare troppo al risparmio.
Un mio ex collega ora in pensione aveva un bar, ricordo che a volte si parlava dell'arte di fare un buon caffè. C'erano mille teorie, ma alla fine lui concludeva sempre con la stessa frase: l'unica cosa che conta veramente è usare un caffè di qualità. Non è possibile fare un buon caffè se vuoi risparmiare sulla qualità del caffè. Anche nel vino è la stessa cosa, la qualità dell'uva è fondamentale,




poi viene l'abilità in cantina dove si possono solo mascherare alcuni difetti. Abbiamo provato un Chianti privo di difetti, però con veramente pochi pregi.
Dovrò decidermi prima o poi a spendere qualche euro in più ed acquistare un Chianti che faccia veramente onore al suo prestigioso nome.
Nel mio elenco di vini provati, ci sono 11 etichette diverse di Chianti, il voto medio è 6.3,
per fare un confronto, di varie tipologie di Barbera anche ho catalogato 11 etichette, il voto medio è 6.9, Per Barolo e Barbaresco le etichette sono 7 ed il voto medio 8.2 .
Però devo ammettere che per le altre tipologie sono più disposto a spendere.
Per tornare a questa specifica bottiglia , abbiamo provato un hianti molto tipico, con un colore rosso rubino non particolarmente carico, con aromi abbastanza fini ed eleganti ma sicuramente troppo evenescenti. In bocca i 13 gradi sono passati inosservati, questo potrebbe sembrare un pregio, significa che il vino ha un grande equilibrio, in realtà è apparsa come una caratteristica secondaria, scollegata dalla struttura e dal corpo. Il voto alla fine è comunque sufficiente, tutti i Chianti hanno ormai raggiunto un livetto standard di qualità tale che pur senza eccellere, però assicura una gradevolezza di fondo che soddisfa i palati meno esigenti. devo ancora provare il Chianti che mi faccia innamorare.