



2009

Associazione Italiana Sommelier

# VÈSCINE

Località Vèscine - 53017 Radda in Chianti (SI) - Tel. 0577 741144  
Fax 0577 740263 - www.vescine.it - info@vescine.it

**Anno di fondazione:** 2004

**Proprietà:** Carlo, Lucia e Roberto Paladin

**Fa il vino:** Gianluigi Zaccaron

**Bottiglie prodotte:** 180.000

**Ettari vitati di proprietà:** 2 + 8 in convenzione

**Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Susanna Biagini

**Come arrivarci:** dalla A1, uscita Firenze Certosa, prendere la Firenze-Siena, uscire a San Donato, quindi seguire le indicazioni per Radda in Chianti.

*È all'autorevolezza che la storia medievale conferisce al territorio di Radda in Chianti (uno dei terzi in cui la Lega del Chianti divide il proprio territorio, gli altri due erano Gaiole e Castellina) che la famiglia Paladin s'ispira per impostare questa "emanazione" toscana della propria ultraquarantennale esperienza enologica veneta; e lo fa nel magnifico borgo di Vèscine, XIII secolo, in cui la presenza di una cisterna in muratura grezza, di probabile fattura etrusca, è testimonianza di antichissima origine. Interessante il progetto di ripristino dell'antica cantina, e degno di segnalazione quello di affiancare la propria sapienza di viticoltori alla duplice vocazione di un territorio capace di donare oli altrettanto peculiari.*

## CHIANTI CLASSICO LODOLAIO RISERVA 2005



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 10% - **Gr.** 13% - **€** 20 - **Bottiglie:** 12.000 - Rosso rubino intenso con unghia ancora velata di porpora, presenta all'olfattiva sentori di amarena in confettura, rosa, liquirizia, chiodi di garofano e humus. Bocca di buon corpo, bella corrispondenza gusto-olfattiva e tannino già elegante ma in evoluzione. 18 mesi in legno grande. Chianina.

## CHIANTI CLASSICO 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 90%, Canaiolo 10% - **Gr.** 13% - **€** 15 - **Bottiglie:** 20.000 - Rosso rubino, bordo purpureo e naso fruttato di amarena e lampone, floreale di viola, nonché ulteriormente abbellito da una nota di humus. All'assaggio si rivela equilibrato, soprattutto per il bel tannino non muscoloso ma elegante. 4 mesi in acciaio, poi 7 in legno grande. Lumache al sugo.

## CHIANTI COLLI SENESI 2007



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Sangiovese 85%, Canaiolo 15% - **Gr.** 12,5% - **€** 7,50 - **Bottiglie:** 80.000 - Rubino con unghia porpora, è vinoso e profuma di gioventù: il naso vi coglie aromi di rosa, ciliegia, prugna e sottobosco. Bocca di medio corpo, con tannino contenuto e scia sapida a chiudere. Acciaio per 5 mesi. Porchetta.