



Luca Maroni

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
*2012***

○
Lm



Nel cuore del Chianti Classico si trova Vescine, magnifico borgo del XIII secolo, oggi Relais di campagna e azienda agricola di proprietà della famiglia Paladin, in cui l'originaria struttura di paesino medievale è stata conservata in perfetta armonia con la natura che lo circonda. Storicamente il borgo è sempre stato importante centro rurale e il suo nome identifica una località del comune di Radda in Chianti, legata alla storia del Chianti.

Vescine

Vescine Srl

Loc. Vescine - 53017 Radda in Chianti (SI) - tel. 0577741144 fax 0577740263 - info@vescine.it - www.vescine.it - Responsabili della produzione: Carlo, Lucia e Roberto Paladin (Titolare), Vincenzo Protti Leonardo Valenti (Enologi), Roberto Paladin (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 0 - Vini prodotti: 3 - €: 90.000 - Ettari: 15 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☞: sì - ☺: sì - ☛: sì

IL MIGLIOR VINO

Chianti Classico Riserva

Lodolaio 2007

85

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26



Sensazioni: davvero mirabile il balance fra polpa e morbidezza che propone denso questo vino. In nessun brano del tasting si ricevono acute, aggressive, o tanniche note. Morbido è il profumo, si può dire balsamico vista la suadenza della sua uva prima che nitida propone. Al palato è la festa del tatto, densa viscosità di contatto che del vino esprime la struttura estrattiva, tangibil-

mente polpacea. Ottima la pulizia enologica di trasformazione, passita, controllatamente evoluta, perciò ben suadente la composta dolcissima della ultramatura prugna di questo vino. Campione dalla souplesse avvolgente, eppur di calorosa potenza.

Informazioni: ☞ - ☺: 07/07/11 - ☺: E - €: 15.000 - ☞: Sangiovese 80%, Canaiolo 10%, Merlot 10%

Impressioni del produttore: I vini Vescine sono dei veri Chianti Classici di altura. Le vigne sono coltivate a 600 metri di altezza, queste importanti escursioni termiche conferiscono prima alle uve e poi al vino delle finezze e delle eleganze uniche. La vendemmia differenziata avviene manualmente ad ottobre in piccole cassette e le uve vengono vinificate con il metodo tradizionale nella storica cantina millenaria di Castelvecchi originaria dell'XI secolo.

Commento Conclusivo

Ottimo il Chianti Classico Riserva Lodolaio 2007 presentato da Vescine. Il suo raro e più qualificante aspetto è la morbidezza del gusto. Particolarmente apprezzata giacchè assai ben bilanciante la carnosa tramontata del suo fitto tannino.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 85 (-0,39%); QOT: 5,1

Indici complessivi: C: 31 - E: 28 - I: 26