"Massi di Mandorlaia" Morellino di Scansano DOC

Premi e Riconoscimenti

"Massi di Mandorlaia"

Morellino di Scansano DOCG

Annata
Valutazioni
Commenti (in lingua originale)

2007

87
Wine Enthusisat: This plump Morellino exhibits ripe aromas of black fruit, leather and moist earth with back ground notes of spice and hazelnuts. The wine is fruity and chewy in the month with a long-lasting impression of flesh blueberryand raspberry. M.L. (Nov 1, 2009)

2007

2 stelle

"Guida al vino quotidiano" Slow Food ed. 2010: E' un vino dai profumi di mora e macchia mediterranea e dal gusto dolce e suadente.

2007

86
"I Vini di Veronelli" ed. 2010: Vino ottimo (2 stelle)

2007

2 bottles
"I Vini d'Italia" Guide Espresso ed. 2010

2007

3 grapes
"Duemilavini" A.I,S. ed. 2010: Naso di prugna rossa ed alloro. Lineare, fruttato, ricco e caldo.

2006

87
"I Vini di Veronelli" ed. 2009: Vino Ottimo

2006

3 grapes
"Duemilavini" A.I.S. ed. 2009: Rubino vivo, con spunti di macchia mediterranea, lampone e vaniglia. Morbido e caldo.

2006

2 glasses
"Gambero Rosso" ed. 2009: Le selezioni e i vini della Maremma sono molto convincenti: il timbro minerale è un elemento distintivo, unito a un fruttato concentrato e ricco di gradevole intensità.

2006

85
Wine Spectator: There's slightly cooked fruit, with earthy undertones. Medium-bodied, with a solid core of fruit and a medium finish. (Web Only)

2005

3 grapes

"Duemilavini", A.I.S., ed. 2008: Vivido rubino. Note di ginepro e prugna, lievi toni speziati. Coerente, fruttato, tannini dolci.

2005

82

Wine Spectator, October 31, 2007 issue

2003
3 grappoli
"Duemilavini", A.I.S., ed. 2006

2003
85
Wine Spectator : "Slightly stewed friut character with hints of earth. Medium-to full-bodied, with soft tannins and a medium finish" J.S. (October 31, 2005 Issue)

2003
84
Bibenda: Rubino luminoso. Eleganti note aromatiche di origano, rosmarino, esaltano il quadro fruttato e speziato. Bocca perfettamente bilanciata tra durezza e morbidezza con ritorno delle seducenti note aromatiche a dare persistenza. 6 mesi in barrique e 2 in bottiglia. Da provare con l'agnello al forno.(Febbraio-Marzo 2005)

2003
85
Selezione dei vini di Toscana 2004: Regione Toscana / Enoteca di Siena Diploma di Menzione Speciale

2002
2 bottiglie
Guida Espresso 2005

2002
3 grappoli Rossi
A.I.S. Guida 2005 "Duemilavini"

2002
1 bicchiere
Gambero Rosso Guida 2005: ..." scorrevole, di buona beva, con un buon rapporto alcol acidità , e un finale pulito. "

2001
medaglia d'argento
Città del vino: Associazione Europea delle Città del vino: Selezione del Sindaco

2001
4 grappoli
Duemilavini AIS (Associazione Italiana Sommeliers) 2004 : Il vino della nuova azienda del Conte Guicciardini ci fa capire perché oggi tutti investono in Maremma . Morellino dai pregevoli profumi di prugne, violette e spezie dolci. Dal corpo pieno , sapido con tannini leggeri ma fini.