


ENOGEA

Ciao Super Sic 

II SERIE

IN QUESTO NUMERO

BRUNELLO DI MONTALCINO 2006, RISERVE 2005 E ROSSO 2009

CHIANTI CLASSICO 2009 E RISERVE 2008

IGT CHIANTIGIANI E PIRATI (POCHI)

IMPORTATORI: PIETRO GHILARDI

I CRU DI ENOGEA: LAMOLE

CHE GUSTO C'È

AGGIORNAMENTO PROSECCO (E UN PO' DI PIÙ)

SPECIALE COLLI ORIENTALI DEL FRIULI

ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE
OTTOBRE / NOVEMBRE 2011
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LOMI

39

AQUILA DEL TORRE
COF PICOLIT 2008

88 E

Denso con equilibrio, sa essere al contempo avvolgente e slanciato, con un bell'accento rôti e una sottile vena minerale che in chiusura danno tono

e rifiniture alla persistenza. Profumi invece ancora in divenire, al momento un po' frenati dalla nota tostata e burrosa del rovere. Da uve di Savorgnano del Torre, storico cru del picolit.

AQUILA DEL TORRE

COF RIESLING AT 2009

87+ C

Una sorta di Spätlese in salsa friulana, che ha solo bisogno di aria per esprimersi al meglio. Dopo un primo approccio nitido ma un po' "tirato", trova infatti con buona gradualità la distensione, l'articolazione e la densità che servono alla causa, dosando con garbo i tratti specifici del varietale (pesca, fiori bianchi e idrocarburi). L'apprendistato alsaziano di Michele Ciani, produttore in forte ascesa, sta dando i suoi frutti. Tenetelo d'occhio.

AQUILA DEL TORRE
COF SAUVIGNON AT 2010 **87+ C**

Esprime il vitigno in modo personale, con una struttura essenziale e asciutta, e con un fondo agrumato/minerale/lievitoso che mi ricorda un giovane Riesling. A caldo guadagna una dinamica più polputa e un accento varietale più netto (salvia e pompelmo), senza tuttavia trovare la distensione, l'armonia e i ricami per definitivo il salto di qualità. Riuscirà a trovarli in bottiglia?

AQUILA DEL TORRE

COF FRIULANO AT 2010

88 C

Il primo di tanti vini di pregio proposti da questa bella azienda con sede e vigneti a Savorgnano del Torre, terroir tra i più nordici e freschi dei Colli Orientali. Un terroir che si fa sentire soprattutto al palato: succoso e dinamico nonostante un lieve residuo zuccherino, gustoso e snello nonostante la non timida presenza dell'alcol, e capace di chiudere con un bel crescendo di salinità. Profumi invece di taglio più varietale, dal forte timbro di nocciola ed erbe fini. Potrebbe anche conservarsi.

AQUILA DEL TORRE

OASI PICOLIT N.M. (2009) ● 89 E

Vedere un Picolit in versione secca ai vertici del territorio potrà sembrare perlomeno curioso, ma vi assicuro che il nuovo e rarissimo bianco presentato quest'anno dalla famiglia Ciani è tra le bottiglie più originali e intriganti dell'intera degustazione, nonché il giusto suggello a una proposta complessiva di ottimo livello. Un vino a metà strada tra "Y" di Yquem e lo Chateauneuf-du-Pape Blanc di Beaucastel (anche se di minore densità), di raffinata dolcezza odorosa (miele millefiori, cera d'api, spezie, timo, pesca bianca) e di intensa, vellutata, energica dinamica gustativa. Unico freno, un'alcolicità sopra le righe che nel finale gli vieta una persistenza ancora più ricca di dettagli. Almeno oggi.

AQUILA DEL TORRE

COF SAUVIGNON

VIT DAI MAZ 2008

88 D

E' un Sauvignon di impatto varietale essenziale (peraltro ben ingabbiato dal rovere) che agli ammiccamenti predilige l'originalità, un aspetto che accomuna, chi più chi meno, tutti i vini della casa. Profumi di evoluzione calibrata (cereali, nocciola, origano e una pesca bianca matura), attacco di buon volume e di buona polpa, e sviluppo che al contrario si muove sulle punte, lasciando al sale e all'acidità il compito di tesserne la trama. Buono, ma non per tutti.