

*[traduzione in Italiano nelle pagine successive | English translation on following pages]*

## Rotwein aus dem Sangiovese-Paradies: Il Carbonaione 1992-2012

Nov. 23, 2015, von Jens Priewe

Es gibt sie noch, die bescheidenen, kleinen Weingüter im Chianti Classico. Poggio Scalette ist eines davon. Dessen Spitzengewächs ist einer der größten Sangiovese-Weine der Toskana. Leider wissen es nur wenige.



Spitzenwein aus der Toskana: Il Carbonaione

Der Spitzenwein heißt Il Carbonaione (ausgesprochen: Karbonajone) und war in den 90er Jahren einer der gesuchtesten Super Tuscan in Deutschland. Knapp ein Drittel dieses Weins wurde in Deutschland und in der Schweiz getrunken. Die Schweizer genießen ihn auch heute noch in vollen Zügen.

Bei deutschen Weintrinkern scheint er dagegen in Vergessenheit geraten zu sein. „Komisch“, findet Vittorio Fiore und schaut mich etwas ratlos an. „Trinkt ihr in Deutschland denn nur noch Weißwein?“

## Vittorio Fiore – einer der Protagonisten der Toskana



Vittorio Fiore

Fiore ist Önologe, 74 Jahre alt und hat im Laufe seines Lebens Dutzende toskanische Weingüter beraten. Weingüter wie Conte Costanti, Vecchie Terre di Montefili, Terrabianca, Cusona, La Gerla haben auf seinen Rat gehört. Er war einer der Protagonisten der Renaissance des toskanischen Weins. 1991 hatte er im abgelegenen Teil des Chianti Classico ein kleines, verlassenes Weingut namens Poggio Scalette gekauft, wobei der Wunsch, die Schönheit der Natur zu genießen, genauso groß war wie der Wunsch, einen guten Wein zu erzeugen. Bekent er.

## Keine Spur von Toskana-Chic



Ein-gang von Pog-gio Scalette

Das Weingut befindet sich in Hinterland von Greve. Das Dörfchen heißt Ruffoli, liegt abseits aller Touristenpfade auf 450 Metern Höhe und besteht nur aus zwei Häusergruppen. Eine davon ist Poggio Scalette. Dort lebt Fiore seitdem mit seiner Frau und den drei erwachsenen Söhnen, inmitten von silbergrünen Olivenhainen, wilden Zypressen, roten Klatschmohnfeldern, alten Weinbergen und genießt den erhabenen Blick über die anmutige Hügelwelt des Chianti Classico. Im Laufe der folgenden Jahre hat er ein paar benachbarte Weinberge und Gebäude dazugekauft. Eine Show-Kellerei ist Poggio Scalette dennoch nicht geworden. Im Gegenteil: Die Türen knarzen, die Holzdecken biegen sich, die Fußböden bestehen aus abgewetzten Terracotta-Fliesen. Goldene Wasserhähne sucht man vergeblich. Poggio Scalette steht über dem Eingang in verblichener Schrift. Keine Spur von Florentiner Chic.

## Besondere Spielart der Sangiovese



Sangiovese di Lamole

Der Glücksfall für die Fiore war der alte Weinberg neben dem Gut. Terrasiert und mit oberarmdicken, knotigen Sangiovese-Reben bestockt. Die ältesten waren um 1920 nach der Reblaus-Katastrophe gepflanzt worden. Bei genauerem Betrachten stellte sich heraus, dass es sich dabei um eine alte Sangiovese-Variante handelte, die dort wuchs. Sie ist als Sangiovese di Lamole bekannt und ähnelt genetisch mehr der hochwertigen Brunello-Spielart des Sangiovese Grosso als der im Chianti Classico beheimateten Sangiovese Piccolo. Auch wenn diese Unterscheidung aus wissenschaftlicher Sicht längst obsolet ist, so erklärt es doch die Besonderheit des Il Carbonaione. Die Reben bringen nur wenige Trauben hervor, klein von der Form her und dickschaliger als andere Sangiovese-Varianten – prädestiniert für große Weine. Diese 90-jährigen Rebstöcke liefern bis heute den größten Teil des Stoffs, aus dem der Il Carbonaione gewonnen wird.



Das Weingut Poggio Scalette

Der Il Carbonaione ist einer der größten Sangiovese-Weine der Toskana. Er wächst im Anbaugebiet des Chianti Classico, kommt aber als Rosso Toscana auf den Markt – als simpler Landwein. Von einem Chianti Classico unterscheidet er sich deutlich: ist dunkler in der Farbe, süßer im Bouquet, weniger rau im Tannin und besitzt ein eigenes aromatisches Profil: vorne Veilchenduft, hinten Graphitnoten und leicht rauchig. Der Wein eines besonderen Terroirs: die Höhenlage mit dem kühlen Klima, die steinig-sandigen Böden, die eigene Sangiovese-Spielart und Vittorio Fiore, der alles orchestriert – seit Jahren schon zusammen mit seinem ältesten Sohn Jurij. „Ein Sangiovese-Paradies“, nennt dieser den Ort, an dem der Wein wächst.

## Keiner trank mehr Il Carbonaione als die Deutschen



Rotes Klatschmohnfeld

In den 90er Jahren, als die Toskana boomte und sich alles, was Rotwein trank, auf die Super Tuscan stürzte, war der Il Carbonaione einer der meist konsumierten Weine dieser Kategorie. Man fand ihn nicht nur auf den Weinkarten italienischer Restaurants. Auch Sterne-Restaurants mit internationaler Küche schmückten sich gern mit ihm. Deutschland war der wichtigste Absatzmarkt für den Wein. Zusammen mit der Schweiz wurden mehr als ein Drittel der 30.000 Flaschen, die von ihm produziert werden, hierzulande getrunken.

Dann wendeten sich die Deutschen von den Super Tuscan ab, nicht weil die Qualität schlechter wurde, sondern weil die Preise ständig stiegen. Ab einem bestimmten Punkt war der Gegenwert nicht mehr da – so jedenfalls empfanden es viele Toskana-Weinfreaks und suchten fortan ihr Glück in Spanien oder Südfrankreich.

Der Preis ist so bescheiden wie das Weingut

Ganz Unrecht hatten sie mit dem Preisargument nicht, wenn man bedenkt, in welche Stratosphären sich die Preise von berühmten Super Tuscan wie Le Pergole Torte und Tignanello seitdem geschraubt haben. Gelitten hat unter dem Liebeszug aber auch der Il Carbonaione, obwohl sein Preis im Vergleich zu den Vorgenannten so bescheiden ist wie das Weingut selbst. Mit 36 bis 39 Euro kostet er die Hälfte. Und die Qualität ist gegenüber den ersten Jahren deutlich gestiegen.

Wollen die Deutschen keine toskanischen Rotweine mehr?



Barrique-Keller Poggio Scalette

Ende September war Vittorio Fiore in München, um sieben Jahrgänge Il Carbonaione mit mir zu verkosten. Auch seinen ersten Jahrgang, den 1992er, hatte er mitgebracht. Außerdem wollte er von mir erfahren, ob die Deutschen von ihren großartigen Rieslingen so berauscht seien, dass sie die toskanischen Roten gar nicht mehr trinken wollen. Beantworten konnte ich ihm die Frage nicht, obwohl auch mich manchmal das Gefühl beschleicht, nur noch von Riesling-trunkenen Zeitgenossen umgeben zu sein. Zur Ehrenrettung des Rieslings muss ich hinzufügen, dass auch Fiore von der Dönnhoffschen Hermannshöhle, die wir im Restaurant La Galleria tranken, schwer begeistert war. Allerdings wussten wir, dass wir hinterher eine Flasche 2012er Il Carbonaione aufmachen würden. Zur Lammschulter mit Thymianjus schien uns der Riesling dann doch überfordert zu sein.

Am nächsten Tag verkosteten wir dann zusammen mit der Sommelière Paula Bosch und Elisabeth Morra-Bruno von Garibaldi am Marienplatz den Il Carbonaione. Ergebnis? Schauen Sie auf der nächsten Seite. Fiore beendete die Probe mit den Worten: „Ich glaube, der Jurij und ich haben einen anständigen Wein gemacht.“ Allerdings freue er sich jetzt auf das Bier im „Andechser“.

Bezugsquellen: [www.fischer-trezza.de](http://www.fischer-trezza.de), [www.c-und-d.de](http://www.c-und-d.de), [www.boller-weine.de](http://www.boller-weine.de), [www.weinhandel-schlau.de](http://www.weinhandel-schlau.de), [www.italvinus.de](http://www.italvinus.de), [www.belvini.de](http://www.belvini.de), [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch)

## Die Weine



**2012 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Der wohl eleganteste Carbonaione, der je gemacht wurde: Veilchen und Johannisbeeren im Bouquet, am Gaumen zartgliedrig, tanninfein, große Aromentiefe, vielleicht nur mitteltgewichtig, doch punktgenau auf der Zunge landend, kein Blockbuster.

Bewertung: 94 Punkte



**2011 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Typischer Wein aus einem trocken-warmen Jahrgang: reich, opulent, fast fett, viel Struktur, Massen von Tannin, vorherrschend dunkle Beerenfrüchte, dazu Tabak, Toast und ein Hauch von Trockenfrüchten, insgesamt noch etwas wild: kann vermutlich lange reifen, wird aber wohl am Ende nicht als einer der großen Jahrgänge dastehen.

Bewertung: 92-93 Punkte



**2007 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Ebenfalls ein sehr warmer Jahrgang und jetzt, nach acht Jahren, ein Kandidat für den besten je gemachten Carbonaione: in sich ruhender, gesetzter Wein mit schwarzen Johannisbeeren, Lakritz, Trüffel und mineralischer Note im Hintergrund, lang, satt, süß mit fein verschmolzenem Tannin, allerdings leicht alkoholisch in der Nase – könnte trotzdem ein ganz großer werden.

Bewertung: 95 Punkte



**2004 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Nicht übertrieben reicher, eher „klassischer“ Jahrgang mit viel schwarzen Früchten, Leder, Lakritz, dicht gewobenem Tannin und fester Struktur: nicht der sexieste aller Weine, aber doch sehr geschmeidig und burgundisch-fein. Potenzial noch nicht annähernd ausgeschöpft.

Bewertung: 92-93 Punkte



**1999 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Beim ersten Schluck reich, üppig mit viel Johannisbeere und Kirschkompott, gut antrinkbar, beim zweiten Schluck jedoch Bittertöne mit leicht alkoholischer Note: vielleicht der kleinste aller verkosteten Jahrgänge.

Bewertung: 89 Punkte



**1997 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Exotisch voll mit viel Gummi und Graphit, dazu würziger Wachholder und einige schokoladige Noten: ruhig und abgeklärt am Gaumen, facettenreich und tief, leidet gleichwohl unter der niedrigen Säure.

Bewertung: 92 Punkte



**1992 Il Carbonaione** | Poggio Scalette

Für einen als miserabel eingestuften Jahrgang ein ganz erstaunlicher Wein mit viel Graphit, schwarzem Pfeffer, Resten von fruchtiger Frische, aber auch mit einigen unreifen, grünen Noten, eher schlank als zu dick geraten, trockener Abgang ohne jede malzige Alterssüße, trotzdem mit großem Genuss zu trinken (wenn man noch eine Flasche von dem Wein hat).

Bewertung: 91 Punkte



  
PODERE POGGIO SCALETTE  
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

  
WEIN KENNER.DE  
Partner von  ETIKOCHEN.TV

## Un vino rosso dal paradiso del Sangiovese: Il Carbonaione 1992-2012

Ci sono ancora semplici, piccole aziende nella zona del Chianti Classico. Poggio Scalette è una di quelle. Il suo vino fuoriclasse è uno dei migliori Sangiovese della Toscana. Purtroppo lo sanno in pochi.

Il vino portabandiera porta il nome Il Carbonaione e negli anni '90 è stato uno dei Supertuscans più ricercati in Germania. In passato quasi un terzo di questo vino è stato bevuto in Germania ed in Svizzera e gli svizzeri continuano a goderlo ancora oggi appieno. I consumatori tedeschi invece sembrano averlo dimenticato. "Strano" si meraviglia Vittorio Fiore e mi guarda piuttosto perplesso "ma in Germania si beve solo vino bianco?"

Vittorio Fiore – uno dei protagonisti della Toscana

Fiore è enologo, ha 74 anni e nella sua vita ha fatto da consulente per dozzine di aziende toscane. Conte Costanti, Vecchie Terre di Montefili, Terrabianca, Cosona, La Gerla hanno seguito i suoi consigli e Fiore è stato uno dei protagonisti della rinascita del vino toscano. Nel 1991 ha acquistato nella parte più periferica della zona del Chianti Classico una piccola azienda abbandonata dal nome "Poggio Scalette" con il desiderio di godersi la bellezza della natura almeno quanto quello di produrre un vino buono. Lo ammette.

Nessun segno della Toscana chic

L'azienda si trova nell'entroterra di Greve. Il paesino si chiama Ruffoli ed è lontano da tutte le strade frequentate dai turisti. Si trova a 450 metri s.l.m. e consiste in due gruppi di case di cui una è Poggio Scalette. Vittorio Fiore vive qui insieme alla moglie ed i tre figli adulti in mezzo a oliveti di un verde argenteo, cipressi selvaggi, campi di papaveri rossi, vigne vecchie e gode la vista dall'alto sulle colline incantevoli del Chianti Classico. Negli anni successivi ha acquistato ulteriori vigne e edifici limitrofi, ma Poggio Scalette non è mai diventata una cantina "show". Al contrario i soffitti di legno si stanno incurvando, i pavimenti sono fatti di piastrelle consumate di terracotta, inutile la ricerca di rubinetti in oro. Poggio Scalette è scritto sopra l'entrata in lettere sbiadite. Nessuna traccia di "chic alla fiorentina".

Clone particolare del Sangiovese

La vecchia vigna terrazzata ed impiantata con viti di Sangiovese piene di nodi e spesse quanto un braccio, situata accanto al podere è stata la fortuna della famiglia Fiore. Le più anziane sono state impiantate dopo la catastrofe della fillossera. Da un preciso esame è risultato che si trattava di una vecchia variante del Sangiovese nota come Sangiovese di Lamole, geneticamente più vicina al prezioso Sangiovese Grosso del Brunello che al Sangiovese Piccolo della zona del Chianti Classico.

Anche se questa distinzione ormai è superata dal punto di vista scientifico, è comunque una spiegazione della particolarità del Carbonaione. Le viti producono solo pochi grappoli di forma piccola e con bucce più spesse di altri cloni del Sangiovese e sono predestinati alla produzione di vini eccezionali. Fino ad oggi sono queste viti di 90 anni a dare la maggior parte della stoffa dal quale viene ottenuto Il Carbonaione.

"Un paradiso del Sangiovese"

Il Carbonaione è uno dei più pregevoli Sangiovese della Toscana. Nasce nella zona del Chianti Classico ma viene messo sul mercato come Rosso Toscana – un semplice vino di paese... Si distingue nettamente da un Chianti Classico: il colore è più scuro, il bouquet più dolce, i tannini sono meno ruvidi ed il vino ha un profilo aromatico tutto suo: all'inizio note di viola, dopo di grafite e leggermente tostato. È un vino di un terroir particolare: l'altezza con il clima più fresco, la terra sabbiosa e con scheletro, il clone del Sangiovese e Vittorio Fiore, che orchestra tutto – da anni insieme al figlio maggiore Jurij. "Un paradiso del Sangiovese" così chiama questo posto, dove nasce il vino.

Nessuno beveva più bottiglie del Carbonaione dei tedeschi

Durante il boom della Toscana in Germania negli anni 90 quando tutti gli amanti del vino rosso si lanciavano sui "supertuscans" Il Carbonaione era uno dei vini più consumati della categoria. E non si trovava solo sulle carte dei vini dei ristoranti italiani. Faceva onore anche ai ristoranti stellati con cucina internazionale. La Germania era il mercato più importante per questo vino. Oltre un terzo delle 30.000 bottiglie prodotte veniva bevuto in Germania e

<http://www.weinkenner.de/2015/rotwein-aus-dem-sangiovese-paradies-il-carbonaione-1992-2012-38376/>

  
PODERE POGGIO SCALETTE  
RUFFOLI - GREVE IN CHIANTI

  
WEIN KENNER.DE  
Partner von  ETIKOCHEN.TV

Svizzera. Poi i tedeschi hanno volato le spalle ai supertuscans, non per la qualità peggiorata ma per il continuo aumento dei prezzi. A partire da un certo punto non c'era più il giusto controvalore – questa era l'impressione di molti "freaks dei vini toscani" che hanno cercato soddisfazione in Spagna oppure nel Sud della Francia.

Prezzo modesto così come il podere

Non avevano del tutto torto prendendo in considerazione quali altezze stratosferiche sono state toccate dai celebri supertuscans come Le Pergole Torte oppure Tignanello. Ma questa revoca d'amore ha fatto del male anche al Carbonaione nonostante il prezzo relativamente modesto: tra 36 e 39 Euro. E la qualità è aumentata notevolmente rispetto ai primi anni di produzione.

I vini rossi toscani – non più richiesti dai tedeschi?

Vittorio Fiore è stato a Monaco alla fine di settembre per degustare con me sette annate de Il Carbonaione. Aveva portato anche il 1992, la prima annata. Era inoltre curioso di sapere se il tedesco fossero così inebriati dai loro grandiosi vini Riesling da non desiderare più i rossi toscani. Non ero in grado di rispondere alla sua domanda anche se anch'io avevo qualche volta la vaga impressione di essere circondato solo da colleghi "concentrati" sul Riesling.

Per salvare l'onore del Riesling devo aggiungere che anche Fiore era molto entusiasta del Riesling Hermannshöhe dell'azienda Dönnhoff che abbiamo bevuto insieme al Ristorante La Galleria. Sapevamo però già prima di stappare Il Carbonaione 2012 che sarebbe stata una pretesa esagerata accompagnare al Riesling anche l'agnello alla salsa di timo.

Il giorno successivo abbiamo degustato Il Carbonaione insieme alla sommelière Paula Bosch e Elisabeth Morra-Bruno dell'enoteca Garibaldi in Marienplatz. Risultato? Si trova nella pagina successiva. Fiore ha chiuso la degustazione con le seguenti parole: "Credo che Jurij ed io abbiamo prodotto un vino onesto. Ma ora avrei piacere di bere una birra dal Andechser".

<http://www.weinkenner.de/2015/rotwein-aus-dem-sangiovese-paradies-il-carbonaione-1992-2012-38376/>





## A red wine from the Sangiovese paradise: Il Carbonaione 1992-2012

There are still simple, small companies in the area of Chianti Classico. Poggio Scalette is one of those. Its wine champion is one of the best Sangiovese in Tuscany. Unfortunately is known in a few.

The flagship wine is named The Carbonaione and in the 90s was one of the most sought Supertuscans in Germany. In almost a third of this wine it was drunk in Germany and Switzerland and the Swiss continue to enjoy it fully today. German consumers instead seem to have forgotten. "Strange" marvels Vittorio Fiore and looks at me rather perplexed "but in Germany you only drink white wine?"

Vittorio Fiore - one of the protagonists of Tuscany

Fiore is a winemaker, he is 74 years old and in his life he was a consultant for dozens of Tuscan companies. Conti Costanti, Vecchie Terre di Montefili, Terrabianca, Cusona, La Gerla have followed his advice and Fiore was one of the protagonists of the rebirth of the Tuscan wine. In 1991 purchase in the most peripheral of the Chianti Classico area a small Esteta abandoned named "Poggio Scalette", with the desire to enjoy the beauty of nature at least as much to produce a good wine. He admits.

No sign of Tuscany chic

The company is located in the hinterland of Greve. The village is called Ruffoli and is away from all roads frequented by tourists. It is 450 meters s.l.m. and it consists of two groups of houses of which one is Poggio Scalette. Vittorio Fiore lives here with his wife and three adult children in the midst of a silvery green olive groves, cypress trees wild, fields of poppies, old vines and enjoy the beautiful view from the hills of Chianti Classico. In later years he bought more vineyards and surrounding buildings, but Poggio Scalette never became a cellar "show". Conversely wood ceilings are hunching, the floors are made of terracotta tiles worn, useless research taps into gold. Poggio Scalette is written above the entrance in faded letters. No trace of "chic Florentine".

Particular clone of Sangiovese

The old vineyard terraced and planted with vines of Sangiovese full of knots and thick as an arm, situated near the farm was the family fortune Fiore. The older women were implanted after the catastrophe of the phylloxera. By a precise examination it showed that it was an old variant of the Sangiovese known as Sangiovese di Lamole, genetically closer to the precious Sangiovese Grosso Brunello Sangiovese Piccolo of the Chianti Classico area.

Although this distinction is now superseded by the scientific point of view, it is an explanation of the peculiarities of Carbonaione. The vines produce few clusters of small shape and with thicker skins of other clones of Sangiovese and are predestined for the production of exceptional wines. Up to now these screws 90 years to give the greatest part of the fabric from which it is obtained Il Carbonaione.

"A haven of Sangiovese"

Il Carbonaione is one of the finest Sangiovese in Tuscany. Born in the Chianti Classico but is being marketed as Red Tuscany - a simple wine country ... It differs significantly from a Chianti Classico: the color is darker, the sweetest bouquet, the tannins are less rough and the wine has a flavor profile of its own: the beginning notes of violet, after graphite and slightly toasted. It is a wine of a particular terroir: the height with the cooler weather, the sandy soil and skeleton, the clone of Sangiovese and Vittorio Fiore, who orchestrates all - for years with the oldest son Yuri. "A haven of Sangiovese" so called this place, where wine is born.

Nobody drank several bottles of Carbonaione Germans

During the boom of Tuscany in Germany in the 90's when all the red wine lovers threw themselves on the "Super Tuscans" The Carbonaione was one of the wines consumed in the category. It was not only on the wine of Italian restaurants. It was also to honor starred restaurants with international cuisine. Germany was the most important market for this wine. Over a third of the 30,000 bottles produced was drunk in Germany and Switzerland. Then the



Germans flew her back to supertuscans, not for the quality deteriorated but the continued rise in prices. From a certain point there was no longer the right counter - this was the impression of many "freaks of Tuscan wines" that have sought satisfaction in Spain or the south of France.

Modest price as well as the farm

They had totally wrong considering such stratospheric heights have been touched by famous supertuscans as Le Pergole Torte or Tignanello. But this withdrawal of love has hurt even Il Carbonaione despite the relatively modest price: between 36 and 39 Euro. And the quality has increased significantly compared to the first years of production.

The Tuscan red wines - no longer required by the Germans?

Vittorio Fiore was in Monaco at the end of September to taste with me seven years of Il Carbonaione. He also led the 1992, the first vintage. It was also curious if the Germans were so intoxicated by their great wines from Riesling no longer want the Tuscan reds. I was not able to answer your question even though I sometimes had the vague impression of being surrounded only by colleagues 'concentrated' Riesling. To save the honor of Riesling I must add that Flower was very enthusiastic about the company Dönnhoff Riesling Hermannshöhe we drank together at Ristorante La Galleria. But we knew already before uncorking The Carbonaione 2012 would be an exaggerated claim to Riesling also accompany the lamb sauce thyme.

The next day we tasted the Carbonaione along with sommelier Paula Bosch and Elisabeth Morra-Enoteca Bruno Garibaldi in Marienplatz. Result? It is located on the next page. Flower finished the tasting with the following words: "I believe that Yuri and I produced a wine honest. But now I would like to drink a beer from Andechser".

*[Translation from Internet translator]*



## I vini

### 2012 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Il Carbonaione probabilmente più elegante mai vinificato. Viola e ribes al naso, al palato delicato, con tannini fini, aromi molto profondi, eventualmente solo di medio peso, ma con impronta precisa in bocca, non è un blockbuster.

94 punti

### 2011 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Vino tipico di un'annata secca e calda: ricco, voluminoso, quasi grasso, ben strutturato, tanto tannico, prevalenza di frutti scuri, inoltre tabacco, toast ed una vena di frutta secca, in generale ancora leggermente selvatico. Presumibilmente lungo potenziale di invecchiamento, però alla fine non sarà una delle annate migliori.

92-93 punti

### 2007 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Anche questa un'annata molto calda ed ora, dopo otto anni, un candidato per il migliore Carbonaione mai prodotto: vino pacato con ribes neri, liquirizia, tartufo ed una vena minerale in fondo, lungo, pieno, dolce con tannini finemente integrati, però leggermente alcoolico al naso – potrebbe diventare uno dei grandi.

95 punti

### 2004 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Non esageratamente ricco, annata piuttosto "classica" con molta frutta nera, cuoio, liquirizia, denso tessuto tannico e struttura compatta. Non il più sexy dei vini, ma molto morbido e fine come un vino della Borgogna. Potenziale neanche approssimativamente sfruttato.

92-93 punti

### 1999 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Al primo sorso ricco, esuberante con molto ribes e ciliegie cotte, buono all'inizio, però al secondo sorso note amare ed una vena alcoolica, forse la peggiore delle annate degustate.

92-93 punti

### 1997 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Pieno ed esotico con tanto di gomma e grafite, inoltre ginepro sapido ed alcune note di cioccolata, calmo al palato, variegato e profondo, soffre però dell'acidità bassa.

92 punti

### 1992 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Un vino veramente sorprendente per un'annata giudicata pessima, molto grafite, pepe nero, residui di frutta fresca, ma anche con alcune note non mature e verdi, piuttosto snello che grasso, finale secco senza nessuna traccia di dolcezza maltata a causa dell'età. In ogni caso piacevolissimo (ho ancora una di queste bottiglie in cantina).

91 punti



## The wines

### 2012 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Il Carbonaione probably the most elegant ever vinified. Purple and red currants on the nose, the palate, delicate with fine tannins, aromas very deep, possibly only of average weight, but with precise impression in the mouth, not a blockbuster.

94 punti

### 2011 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Typical wine of a hot and dry vintage: curly, voluminous, almost fat, well-structured, so tannic, prevalence of dark fruits, also tobacco, toast and a streak of dried fruit, generally still slightly wild. Presumably long aging potential, but in the end it will not be one of the best vintages.

92-93 punti

### 2007 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Even this vintage was hot and now, after eight years, a candidate for the best Carbonaione ever produced: wine quietly with currants blacks, licorice, truffles and a mineral vein at the bottom, long, full, sweet tannins with finely integrated, however slightly alcoholic nose - could become one of the greats.

95 punti

### 2004 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Not overly rich, vintage rather "classic" very black fruit, leather, licorice, dense tannic fabric and compact. Not the sexiest of the wines, but very soft and fine as a Burgundy wine. Potential even approximately exploited.

92-93 punti

### 1999 Il Carbonaione / Poggio Scalette

At first sip rich, exuberant with very currants and cherries cooked, good at first, but the second sip bitter notes and a vein alcohol, perhaps the worst vintages tasted.

92-93 punti

### 1997 Il Carbonaione / Poggio Scalette

Full and exotic with a lot of rubber and graphite, also juniper and zesty notes of chocolate, calm the palate, diverse and deep, but suffers from low acidity.

92 punti

### 1992 Il Carbonaione / Poggio Scalette

A wine truly amazing for a year considered very bad, a lot graphite, black pepper, residues of fresh fruit, but also with some notes unripe and green, rather lean than fat, dry finish with no trace of malty sweetness due to age. anyway pleasant (I still have one of these bottles in the cellar).

91 punti