

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

**BORGOGNA**  
Anne-Marie Leflaive  
la regina dei bianchi bio

**SARDEGNA**  
Verticale completa  
1988-2007 del Turriga

**LOIRA**  
Tra le Vigne secolari  
e l'orgoglio dei vigneron

**TOSCANA**  
Un Fiore di Merlot  
nel Chianti Classico

**CHAMPAGNE**  
Cinque Cuvée Louise  
per madame Pommery

**PUGLIA**  
A Polignano il meglio  
del mare dentro il piatto

Il nostro Wine Hunter  
Luca Gardini  
ha scelto 20 etichette.  
Perché è la cultura  
a fare la vera differenza

**Bere bene  
sotto i 10 euro  
si può!**

## (SOMMARIO)

- FINANZA (BUONI AFFARI A ORIENTE) **42**  
La coerenza del lusso in bottiglia
- SARDEGNA (ROSSO DI SUCCESSO) **46**  
Di carattere cresciuto al sole e al vento
- INCHIESTA (SALUTE E VITE) **54**  
Senza solfiti = Biologico?
- FRANCIA (PATRIMONIO DELL'UMANITÀ) **58**  
In mezzo scorre il fiume
- TOSCANA (SINERGIE DIVINE) **68**  
Per fare un Merlot ci vuole un Fiore
- ATTUALITÀ (CALICE E CARRELLO) **72**  
Bere bene sotto i 10 euro si può!
- FRANCIA (A SCUOLA DI ETICA) **78**  
La regina della Borgogna
- GOURMANDISE (INCONTRI DI SPIRITO) **84**  
Rendez-vous di eccellenze
- PUGLIA (IL MARE SUL PALATO) **90**  
La natura nuda e cruda
- TECNO (CONTRO LA CONTRAFFAZIONE) **96**  
L'etichetta che fa la differenza
- TOSCANA (RISERVA NATURALE) **100**  
Una terrazza a picco sul Chianti
- FRANCIA (MANUALITÀ IN BOTTIGLIA) **106**  
In ogni etichetta l'emozione della tecnica
- NOVITÀ (PRESERVARE AL MEGLIO) **110**  
A ogni vino il suo biotappo
- SPECIALE TASTE **115**  
35 bottiglie selezionate e degustate



## RUBRICHE

- 9 CONTROEDITORIALE
- 10 SCELTI DAL WINE HUNTER
- 12 DOCTOR WINE
- 14 IL SIGNORE DEL BRUNELLO
- 16 ROSSI & CO.
- 18 I MIEI TRE VINI
- 20 COMUNITÀ DEL SAPER FARE
- 22 PERLAGE
- 24 ALTA GRADAZIONE
- 26 INGEGNO DI SPIRITO
- 29 SPIRITO DIVINO ASIA
- 32 VISTI DA HONG KONG
- 34 ANDANTO A ORIENTE
- 36 VIGNE, PENTOLE & POLTRONE
- 38 EVENTI DI SPIRITO
- 40 DEGUSTAZIONE ITINERANTE
- 45 BELLEZZE DEL TERRITORIO
- 77 VISTI DA NEW YORK
- 99 PRODUTTORI
- 113 PANE AL PANE, VINO AL VINO



In questa pagina, le annate di Piantonia Poggio Scalette che sono state degustate. Il nome del vino ricorda i rudimentali viva, chiamati per l'appunto piantoni, delle aziende di campagna. È Merlot elegante, che adotta lo stile di vinificazione del Carbonaione, caratterizzato da fermentazioni naturali in acciaio e/o cemento e affinamento in legno (per il Merlot piccolo) per circa 18 mesi.

SPIRITO di VINO

68

TOSCANA (SINERGIE DIVINE)

# Per fare un Merlot ci vuole un Fiore

Vittorio, per la precisione. A Poggio Scalette, nel cuore del Chianti Classico, produce il Piantonia, che si può bere soltanto all'enoteca Pinchiorri. Il nostro wine hunter li ha messi ai voti

di Luca Gardini

# PIANTONIA



SPIRITO di VINO  
69

«Per fare tutto ci vuole un fiore», canta Sergio Endrigo. Dietro la semplicità di questo album e, nello specifico della canzone che gli dà il titolo, ci sono ingegni, come quello fantasioso dello scrittore Gianni Rodari, e persino talenti come quello di Luis Bacalov (pianista e compositore, nonché autore della colonna sonora del film premio Oscar *Il postino*) per la musica. Una favola musicata che non giurerebbe nell'iPod per essere ascoltata distrattamente, col pericolo di risultare banale. Un po' come il vino che, per il semplice fatto di essere bevuto, non è detto che venga compreso fino in fondo. Perdendoci nel roteare il bicchiere, per vanità, spesso non cogliamo il messaggio del territorio, del vitigno, non capendo addirittura che, anche per fare il vino, ci vuole un Fiore. Vittorio (Fiore) ha per anni rappresentato la necessità di molte aziende vinicole.

Sarto del taglio enologico, più che sistemare mosti ha dato identità territoriale e qualitativa ad alcune aziende che oggi ritroviamo facilmente nel catalogo delle eccellenze vitivinicole italiane. Un lavoro di varianti e variabili che tuttavia ha nella parola (l'ultima) di chi possiede l'azienda, un limite spesso invalicabile. Per superarlo, l'enologo bolzanino è dovuto venire fin nel cuore del Chianti. Era il '91 quando gli proposero di cercare un acquirente per un'azienda in cima a una collina. Azienda? In prospettiva forse, perché l'immagine della futura Poggio Scalette era composta inizialmente da cinque ettari di vigna, in gran parte incolta, un boschetto e qualche pianta di ulivo. Locchio attento di Vittorio Fiore più che alla visione d'insieme aveva in realtà prestato attenzione ai dettagli. Quali? Pianta di 60 anni, in gran parte appartenenti alle varietà Sangiovese di Lamole, con tracce di Cannaiolo e Colorino, un bosco in grado di regolare temperature ed escursioni termiche, ma soprattutto un'altitudine, com-



presa tra i 350 e i 500 metri, che mitigava il calore nelle annate più assolate. Dalla visione all'azione, quella che lo ha trasformato da consulente a produttore, il passo è stato breve. Il concetto iniziale che Vittorio Fiore ha voluto imporre alla propria azienda, è stato il bordolesissimo adagio: un vino/una tenuta. Il Carbonaione (100% Sangiovese), di fatto, nasce con questa idea, rimanendo ancora il fiore all'occhiello dell'azienda, anche se nel tempo gli si affiancano quattro filari di Merlot che danno vita al Piantonaia. Il nome del vino ricorda i rudimentali vivai, chiamati per l'appunto piantoni, delle aziende di campagna.

Un Merlot elegante, che adotta lo stile di vinificazione del Carbonaione, caratterizzato da fermentazioni naturali in acciaio e/o cemento e affinamento in legno (per il Merlot piccolo) per circa 18 mesi. Se per farlo, come dicevano, bastava un Fiore, per il Piantonaia ne sono stati necessari due: Vittorio e Jurij (figlio e diplomato all'istituto di enologia di Beaune). Per assaggiarlo, invece, serve addirittura una terza persona: Giorgio Pinchiorri. Il Piantonaia, sin dalla prima annata ('99), si può gustare solo presso l'enoteca Pinchiorri di Firenze. Un'esclusiva che nasce dalla qualità del vino ma, ancor prima, dalla stima che lega Giorgio Pinchiorri alla professionalità di Vittorio Fiore. Chi pensasse a un'operazione eminentemente commerciale sbaglierebbe di grosso, perché come Vittorio Fiore dismise i panni di consulente per vestire quelli di produttore, per il Piantonaia anche il patron dell'enoteca Pinchiorri e il suo staff abbandonano, durante la vendemmia, i panni di ristoratori per indossare quelli di vignaioli. 🍷

■ **Poggio Scalette** Loc. Ruffoli, Greve in Chianti (Fi) - [www.poggioscalette.it](http://www.poggioscalette.it)  
 ■ **Enoteca Pinchiorri** via Ghibellina 87 (Firenze) - [www.enotecapinchiorri.it](http://www.enotecapinchiorri.it)

94

2000

Nonostante la precarietà del tappo, che gli sottrae qualche punto in fase di votazione, risulta indubbio che ci troviamo di fronte a un grande vino. Frutto nero, grafite, liquirizia ed erbe aromatiche (nitidissima la nota di menta secca) lo fanno assomigliare a un Saint-Émilion. La bocca assembla con grande equilibrio acidità, polpa e tannino.



92

2010

Bisogna guardare questo vino in prospettiva, in quanto si tratta di un campione di botte ancora in fase di assestamento. Il punteggio, già piuttosto lusinghiero, non è frutto d'immaginazione, ma è espressione di un vino che già oggi propone un naso fragrante, associato a una bocca succosa e tesa, dove i tannini non silenziosamente il frutto.



91

2006

Nonostante da questa annata si avverta un cambio di stile nel vino, probabilmente in chiave estrattiva, il millesimo viene comunque declinato in maniera molto puntuale. Lo '06 appare già al naso piuttosto spesso e compatto. In bocca dominano le sensazioni di prugna, carruba e pepe rosa. Tannino piccante. Allungo convincente e minerale.



90

2001

Colore rosso granato. Appena aperto la nuance terrosa, al naso, soverchia le note fruttate che compaiono lentamente dopo un periodo di assestamento del vino nel bicchiere. In bocca questo 2001 propone note taglienti di cassis, terra umida ed eucalipto. Finale di carattere con sensazioni di confettura di pomodori e foglia di alloro.



89

2004

Naso tutto giocato sul frutto con sensazioni che richiamano la scorza d'arancia e la viscioia matura. La bocca, caratterizzata da una texture avvolgente, inizialmente ripercorre le sensazioni del naso, salvo poi completarle con note di cacao amaro punteggiate da tocchi salmastri. Il tannino risulta verticale ma al tempo stesso rotondo.



89

2009

Colore rosso rubino intenso. Il naso sconta ancora i 18 mesi trascorsi in barrique, tramandandoci nitidamente le sensazioni spezzate e balsamiche che, a oggi, coprono i toni fruttati. La bocca è già più espressiva, dedicandosi a una beva slanciata, che assume i toni dolci del frutto e quelli lievemente balsamici del rosmarino.



88

2003

Colore granato brillante e un naso che apre con una nota ematica piuttosto invasiva. Il tempo trascorso nel bicchiere farà emergere sensazioni di mora, gelso e cuolo. La bocca si apre su note fruttate che ricordano, ancora una volta, la mora, le spezie e il cuolo. Vista la forte componente speziata, a tavola ben figurerà accanto a un piatto di selvaggina.



88

2007

Al naso l'attacco è un tripudio di note piuttosto varietali da Merlot giovane. Erbe aromatiche pervasive da punte spezzate (curry e fieno greco). La bocca è slanciata, ricca di note fruttate e spezzate. L'alternanza di queste due sensazioni dà ritmo a un sorso mai soverchiato dal tannino. Appagante in abbinamento con l'anatra arrosto.



87

1999

Novecento bottiglie prodotte per questa prima annata. Colore rosso granato con riflessi aranciati. Naso caratterizzato da frutto maturo e spezie. La bocca riparte dalle sensazioni offensive e le completa con toni di mora di rovo, cui si associa il carattere asciutto della nespola e quello terroso del rabarbaro. Finale speziato e tannino ancora spigoloso.



87

2005

Colore granato con riflessi aranciati. Il naso non intriga perché penalizzato da una sensazione lattica non proprio invitante. La bocca, molto più armonica, gioca sulle sensazioni di tamarindo, mora e spezie. Una nota alcolica graffiante e un tannino potente forse lo penalizzano in quanto a piacevolezza, pur garantendogli longevità negli anni a venire.



86

2008

Colore rosso rubino intenso e profondo. Il naso richiama i piccoli frutti disidratati, dominati da un'insistente sfumatura dolce. La bocca, di matrice fruttata, non raggiunge una completa armonia gustativa a causa di una spiccata sensazione boisée, probabilmente riconducibile all'utilizzo di legno nuovo. Tannino dolce ma ancora piuttosto «acerbo».



## To make a Merlot you need a Fiore

Vittorio, to be precise. At Poggio Scalette, in the heart of Chianti Classico, produce the Piantonaia, you can drink only at enoteca Pinchiorri. Our wine hunter put them it to a vote.

By Luca Gardini

"To do everything you need a flower," sang Sergio Endrigo. Behind the simplicity of this album, and specifically the song that gives the title, there are geniuses, like the imaginative writer Gianni Rodari, and even talents such as Luis Bacalov (pianist and composer, and author of the soundtrack the Oscar-winning film "The Postman") for the music. A story that would not turn to music in the iPod to be listened absently, with the risk of being banal. A bit like the wine which, for the simple fact of being drunk, it is said to be fully understood. Getting lost in the swirling the glass, vanity, often do not grasp the message of the territory of the vine, not even realizing that even to make wine, it takes a flower. Vittorio (Fiore) has for years been the need for many wineries. Tailor cutting wine, rather than fix musts gave territorial identity and quality to some companies that today we find easily in the catalog of excellent Italian wine. A work of variants and variables which nevertheless in the word (the last) of those who own the company, a limit often impassable. To top it, the winemaker from Bolzano had to come into the heart of Chianti. It was '91 when he proposed to seek a buyer for an Estate on top of a hill. Wine Estate? In the future perhaps, because the image of the future Poggio Scalette initially consisted of five hectares of vineyard, largely uneducated, a grove and a few olive tree. The watchful eye of Vittorio Fiore rather than to the overview had actually paid attention to detail. What? Plants of 60 years, largely belonging to the varieties Sangiovese di Lamole, with traces of Canaiolo and Colorino, a forest can regulate temperatures and temperature ranges, but above an altitude of between 350 and 500 meters, which mitigated the heat sunniest in years. From vision to action, the one that first turned as a consultant to the manufacturer, the step was short. The initial concept that Vittorio Fiore wanted to impose on their company, was the bordelesissimo adage: a wine / an estate. The Carbonaione (100% Sangiovese), in fact, born with this idea, remaining still the flagship of the company, although over time, together with four rows of Merlot that give life to of nursery. The name of the wine reminds the rudimentary nurseries, called "piantone", by country companies. An elegant Merlot, adopting Il Carbonaione winemaking style, characterized by natural fermentation in stainless steel and / or concrete and aging in wood (for the small Merlot) for about 18 months. If to make it, as they said, it took one Fiore only, for the Piantonaia took two: Vittorio and Jurij (son and a graduate of the Institute of Enology Beaune). To taste it, however, serves even a third person: Giorgio Pinchiorri, the Piantonaia, since the first vintage ('99), you can enjoy only at Enoteca Pinchiorri in Florence. An exclusive resulting from the quality of the wine, but even before that, from the estimate that binds Giorgio Pinchiorri professionalism of Vittorio Fiore. Who thought of an eminently commercial, has in a big mistaken, because as Vittorio Fiore dismisses the role of advisor to dress up as a producer, also the Enoteca Pinchiorri patron and his staff, during harvest time, leave the role of restaurateurs to wear those wine producer.

**2000 • 94/100** Despite the precariousness of the cork, which subtracts some point in the voting phase, it is no doubt that we are faced with a great wine. Black fruit, graphite, licorice and herbs (sharp note of dried mint) make it look like a Saint-Émilion. The mouth assembles with great balance acidity, pulp and tannin.

**2010 • 92/100** • You have to look this wine in perspective, as it is a sample from cask and still in the adjustment phase. The score, already quite flattering, is not the fruit of the imagination, but an expression of a wine that already has a fragrant nose, associated with a juicy mouth and tense, where the tannins are not too mute the fruit.

**2006 • 91/100** • Despite this year will experience a change of style in the wine, probably in the key of extraction, the Millesimato come right on time. The '06 is already on the nose rather thick and compact. In the mouth dominate the feelings of plum, carob and pink pepper. Tannin spicy. Convincing final and mineral.

**2001 • 90/100** • Garnet red color. Just opened the earthy hues, the nose, overpowers the fruity notes that appear slowly after a period of adjustment of the wine in the glass. In the mouth, this 2001 offers sharp notes of cassis, damp earth and eucalyptus. Final character with hints of tomato jam and bay leaf.

**2004 • 89/100** • All played on the nose with fruit sensations that recall the orange zest and ripe black cherry. The mouth, characterized by a texture wrapping, initially traces the sensations of the nose, only to supplement them with notes of cocoa punctuated by touches brackish. The tannin is vertical but at the same time round.

**2009 • 89/100** • Intense ruby red color. The nose still suffering 18 months in barriques, transmitting clearly the spicy and balsamic sensations that, to date, covering the fruity tones. The mouth is already more expressive, devoting himself to a drink slender, that takes on the sweet tones of the fruit are slightly balsamic and rosemary.

**2003 • 88/100** • Brilliant garnet color and a nose that opens with a note rather invasive hematic. The time spent in the glass will bring out feelings of blackberry, mulberry and leather. The mouth opens on fruity notes reminiscent of, once again, blackberry, spices and leather. Given the strong spicy component, having a well will appear next to a dish of game.

**2007 • 88/100** • The nose attack is a riot of notes rather young varietal Merlot. Herbs infused with bits of spice (curry and hay greek). The mouth is slender, rich fruity and spicy notes. The alternation of these two sensations to pace a sip never overwhelmed by tannin. Rewarding in conjunction with the roasted duck.

**1997 • 87/100** • Nine hundred bottles produced for this first year. Garnet red color with orange reflections. Nose features ripe fruit and spices. The mouth again by olfactory sensations and full tones of blackberry, which is associated with the dry character of the medlar and the earthy rhubarb. Still rough tannins and a spicy finish.

**2005 • 87/100** • Garnet color with orange reflections. The nose intrigues because not penalized by a feeling lactic not exactly inviting. The mouth, much more harmonica, play on the feelings of tamarind, blackberry and spice. A hint of alcohol scathing and powerful tannins perhaps penalizing in terms of pleasantness, while guaranteeing longevity for years to come.

**2008 • 86/100** • Intense ruby red color and deep. The nose recalls the small fruits dehydrated, dominated by an insistent sweet nuance. The mouth, the matrix fruity, does not reach a full harmonious taste due to a strong woody feeling, probably due to the use of new wood. Sweet tannin but still pretty "aerobic".

## Um einen Merlot machen Sie eine Fiore

Vittorio, um genau zu sein. Am Poggio Scalette, im Herzen des Chianti Classico, produzieren die Piantonaia, können Sie nur trinken Enoteca Pinchiorri. Unser Wein Jäger legte es zur Abstimmung.

Von Luca Gardini

"Um alles, was Sie brauchen, eine Blume zu tun", sang Sergio Endrigo. Hinter der Einfachheit dieses Album, und zwar das Lied, das den Titel gibt, gibt es Genies, wie die phantasievolle Schriftsteller Gianni Rodari und sogar Talenten wie Luis Bacalov (Pianist und Komponist und Autor der Soundtrack der Oscar-prämierten Film "Il postino") für die Musik. Eine Geschichte, die keine Musik machen würde, in dem iPod abwesend gehört werden, mit der Gefahr, banal. Ein bisschen wie der Wein, die für die einfache Tatsache, betrunken zu sein, hieß es in vollem Umfang verstanden wird. Erste Schritte in die wirbelnden das Glas, Eitelkeit, oft nicht begreifen, die Nachricht von dem Gebiet der Weinstock, nicht einmal realisieren, dass sogar um Wein zu machen, dauert es eine Blume verloren. Vittorio (Fiore) ist seit Jahren die Notwendigkeit für viele Weingüter. Tailor Schneiden Wein, anstatt fix Mosten gab territoriale Identität und Qualität zu einigen Unternehmen, dass wir heute einfach zu finden im Katalog der exzellenten italienischen Wein. Ein Werk von Varianten und Variablen, die dennoch das Wort (das letzte) derjenigen, die das Unternehmen, eine Grenze oft unpassierbar besitzen. Um das Ganze hatte die Winzer von Bozen in die Herzen des Chianti kommen. Es war '91, als er einen Käufer für ein Anwesen auf einem Hügel suchen vorgeschlagen. Wine Estate? In Zukunft vielleicht, weil das Bild der Zukunft Poggio Scalette bestand zunächst aus fünf Hektar Rebfläche, weitgehend ungebildet, einem Wäldchen und ein paar Olivenbaum. Die wachsamen Augen von Vittorio Fiore, anstatt zur Übersicht tatsächlich Aufmerksamkeit zum Detail. Was? Pflanzen von 60 Jahren, vor allem aus der Sorten Sangiovese di Lamole, mit Spuren von Canaiolo und Colorino kann ein Wald regeln Temperaturen und Temperaturbereiche, sondern über einer Höhe von zwischen 350 und 500 Metern, die die Wärme in sonnigsten Jahre gemildert. Von der Vision zur Aktion, die eine, die zunächst als Berater an den Hersteller wandte, war der Schritt kurz. Das ursprüngliche Konzept, dass Vittorio Fiore auf ihre Unternehmen verhängen wollte, war die bordelesissimo Sprichwort: ein Wein / ein Anwesen. Die Carbonaione (100% Sangiovese), in der Tat, mit dieser Idee geboren, noch verbleibende das Flaggsschiff des Unternehmens, obwohl im Laufe der Zeit, zusammen mit vier Reihen von Merlot, die das Leben zu geben, um der Baumschule. Der Name des Weines erinnert die rudimentären Kindergärten, genannt "piantone", nach Ländern Unternehmen. Ein eleganter Merlot, Annahme Il Carbonaione Weinbereitung Stil, durch natürliche Gärung in Edelstahl tanks und / oder Beton und Alterung in Holz (für den kleinen Merlot) dadurch für rund 18 Monate. Wenn es zu machen, wie sie sagten, es dauerte eine Fiore nur für die Piantonaia dauerte zwei: Vittorio und Jurij (Sohn und ein Absolvent des Instituts für Önologie Beaune). Um es schmecken, dient jedoch auch eine dritte Person: Giorgio Pinchiorri, die Piantonaia, seit dem ersten Jahrgang ('99), können Sie nur genießen bei Enoteca Pinchiorri in Florenz. Eine exklusive sich aus der Qualität des Weines, aber auch vor, dass aus der Schätzung, die Giorgio Pinchiorri Professionalität Vittorio Fiore bindet. Wer hätte gedacht, eines eminent wirtschaftliche, hat in einem großen täuschte sich, denn als Vittorio Fiore entlässt die Rolle des Beraters, verkleiden sich als Produzent, sondern auch die Enoteca Pinchiorri Patron und seine Mitarbeiter, während der Erntezeit, lassen Sie die Rolle des Gastronomen zu denen tragen Weinproduzent.

**2000 • 94/100** Trotz der Unsicherheit des Korkens, die irgendwann in der Voting-Phase subtrahiert, ist es kein Zweifel, dass wir mit einer großen Wein konfrontiert sind. Schwarzen Früchten, Graphit, Lakritze und Kräutern (scharf Kenntnis getrocknete Minze) machen es wie ein Saint-Émilion aussehen. Der Mund sammelt mit großer Ausgeglichenheit Säure, Zellstoff und Tannin.

**2010 • 92/100** Sie haben diesen Wein in Perspektive zu betrachten, da sie eine Probe aus Fass und ist noch in der Phase der Anpassung. Die Gäste, schon recht schmeichelhaft, ist nicht die Frucht der Phantasie, sondern ein Ausdruck von einem Wein, der bereits eine duftende Nase, mit einem saftigen Mund und angespannt, wo die Tannine sind nicht zu stumm die Frucht verbunden.

**2006 • 91/100** Trotz dieses Jahres erleben eine Veränderung des Stils in den Wein, wahrscheinlich in der Tonart der Extraktion, die Millesimato Recht kommen pünktlich. Die '06 ist bereits auf der Nase ziemlich dick und kompakt. Im Mund dominieren die Gefühle der Pflaume, Johannisbrotkernmehl und rosa Pfeffer. Tannin würzig. Überzeugend endgültig und Mineral.

**2001 • 90/100** Garnet rote Farbe. Gerade eröffnet die erdigen Töne, die Nase, überwältigt die fruchtigen Noten, die langsam scheinen nach einer Phase der Anpassung der Wein im Glas. In den Mund, bietet diese 2001 scharfe Noten von Cassis, feuchter Erde und Eukalyptus. Finale Charakter mit einem Hauch von Tomaten Marmelade und Lorbeerblatt.

**2004 • 89/100** Alle spielten auf der Nase mit Obst Empfindungen, die Orangenschale und reifen schwarzen Kirschen erinnern. Der Mund, von einem Textur Verpackung gekennzeichnet, zunächst verfolgt die Empfindungen der Nase, nur um sie mit Noten von Kakao berührt Brack unterbrochen ergänzen. Das Tannin ist vertikal, sondern gleichzeitig um.

**2009 • 89/100** Intensives Rubinrot. Die Nase leiden noch immer 18 Monate in Barriques, Übertragung klar die würzigen und Balsamico Empfindungen, die bis heute, für die fruchtigen Tönen. Der Mund ist bereits mehr Ausdruckskraft, widmet sich einem Getränk schlank, die auf die süßen Töne der Frucht nimmt geringfügig Balsamico und Rosmarin.

**2003 • 88/100** Brilliant Granatfarbe und eine Nase, die mit einer Notiz eher invasive hematic geöffnet. Die Zeit, in der Glas ausgegeben wird, bringen Gefühle von Brombeere, Maulbeere und Leder. Der Mund öffnet sich auf fruchtigen Noten erinnern, wieder einmal, Brombeere, Gewürzen und Leder. Angesichts der starken würzigen Komponente wird mit einer gut neben einer Schüssel Spiel erscheinen.

**2007 • 88/100** Die Nase Angriff ist ein Aufstand der Noten eher junge Rebsorte Merlot. Kräuter mit Bits von Gewürzen (Curry und Heu griechisch) infundiert. Der Mund ist schlank, reich fruchtigen und würzigen Noten. Der Wechsel dieser beiden Empfindungen, einen Schluck Tempo nie von Tannin überwältigt. Belohnung in Verbindung mit der gebratene Ente.

**1997 • 87/100** Neun hundert Flaschen für dieses erste Jahr produziert. Granatrot mit orangefarbenen Reflexen. Nase verfügt reifen Früchten und Gewürzen. Der Mund wieder durch olfaktorische Empfindungen und volle Töne von Brombeere, die mit dem trockenen Charakter der Mispel und dem erdigen Rhabarber zugeordnet ist. Noch rauen Tanninen und einem würzigen Abgang.

**2005 • 87/100** Garnet Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Die Nase Intrigen, da nicht von einem Gefühl Milchsäure nicht gerade einladend bestraft. Der Mund, viel Mundharmonika, auf die Gefühle der Tamarinde, Brombeeren und Gewürzen zu spielen. Ein Hauch von Alkohol vernichtende und leistungsstarke Tannine vielleicht benachteiligt in Bezug auf Freundlichkeit, bei gleichzeitiger Gewährleistung Langlebigkeit für die kommenden Jahre.

**2008 • 86/100** Intensives Rubinrot und tief. Die Nase erinnert an die kleinen Früchte entwässert, von einer eindringlichen süßen Nuancen dominiert. Der Mund, die Matrix fruchtig, nicht erreichen eine vollständige harmonischen Geschmack aufgrund eines starken holzigen Gefühl, wahrscheinlich durch den Einsatz von neuem Holz. Süße Tannine aber immer noch ziemlich "herbe".