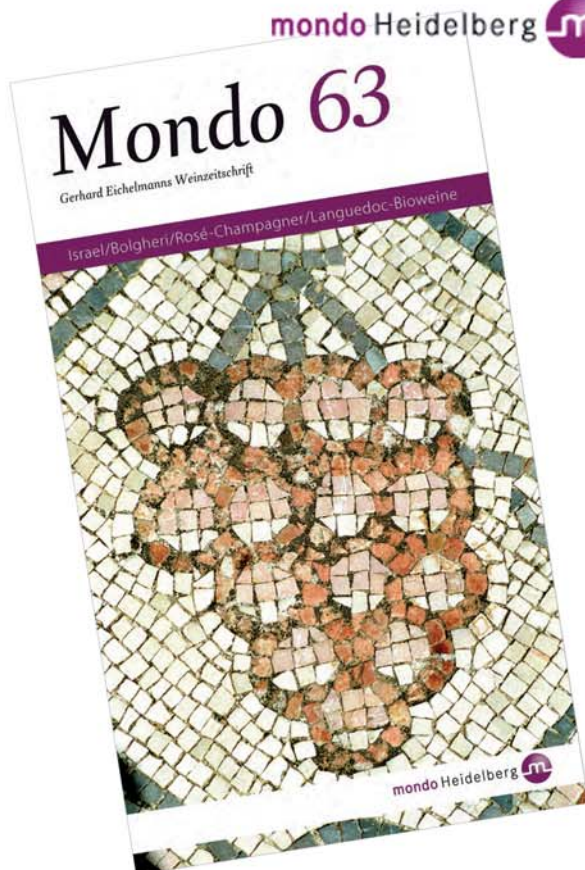




Highlights
Unbekannte Toskana

<http://mondo-heidelberg.de>

mondo Heidelberg 



Poggio Scalette si trova a 350-550 metri sul livello del mare, in una zona che si chiama "Alta Valle della Greve". I vigneti più vecchi sono stati piantati qualche tempo dopo la prima guerra mondiale, ed hanno ora più di 80 anni e consistono in una varietà del Sangiovese, Sangiovese di Lamole. Qui, Vittorio Fiore crea Il Carbonaione, un Sangiovese di Lamole in purezza, fermenta in acciaio inox, quindi quattordici mesi in Tonneau da 350 litri; la prima annata è stata nel 1992. Il Carbonaione 2009 è affascinante, concentrato sul naso, mostra frutti scuri, alcuni mirtilli, un sacco di frutta matura. In bocca si presenta concentrato e complesso, ben definito, ha enorme quantità di frutta e sostanza, forza e riverbero.

Poggio Scalette is located at 350-550 meters above sea level, in an area called "Alta Valle della Greve." The oldest vines were planted sometime after the First World War, and now have more than 80 years and consist of a variety of Sangiovese, Sangiovese di Lamole. Here, Vittorio Fiore creates Il Carbonaione, a Sangiovese di Lamole in purity, fermented in stainless steel and age in 350 liter Tonneau for fourteen months. First produced vintage was in 1992. The fascinating 2009 Il Carbonaione, concentrated on the nose, showing dark fruit, some blueberries, lots of ripe fruit. In the mouth it is concentrated and complex, well-defined, has huge amount of fruits and substance, strength, and reverb.



Podere Poggio Scalette

Il Carbonaione 2009

Alta Valle della Greve I.G.T.

93/100

Poggio Scalette liegt in 350 bis 550 Meter Höhe, in einer Zone, die man als „Alta Valle della Greve“ bezeichnet. Die ältesten Reben dort wurden irgendwann nach dem Ersten Weltkrieg gepflanzt, sind heute über 80 Jahre alt und bestehen aus einer Spielart des Sangiovese, Sangiovese di Lamole genannt. Daraus erzeugt Vittorio Fiore den Il Carbonaione, einen reinsortigen Sangiovese di Lamole, der im Edelstahl vergoren, dann vierzehn Monate in 350-Liter-Fässern ausgebaut wird; erster Jahrgang war 1992. Der 2009 Il Carbonaione ist faszinierend konzentriert im Bouquet, zeigt dunkle Früchte, etwas Preiselbeeren, viel reife Frucht. Im Mund präsentiert er sich konzentriert und komplex, stoffig, besitzt enorm viel Frucht und Substanz, Kraft und Nachhall. ◀