



# LE CHIANTIGIANE

## Le Chiantigiane

### Le Chiantigiane Sca Agricola

Loc.alità Ponte Nuovo, 15/23, 50028 Tavarnelle Val Di Pesa, FI - tel +39 0558070031 - fax +39 0564329539 - marketing@chiantigiane.it - www.chiantigiane.it - Responsabili della produzione: Davide Lancillotti (Presidente), Matteo Cremonini Bianchi (Enologo), Maurizio Cremonini Bianchi (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1967 - Vini prodotti: 50 - €1.400.000 - Ettari: 2460 - Uve/vini acquistati: 15% delle uve - 🇮🇹 - 🇸🇮 - 🇨🇪 - 🇩🇪

### IL MIGLIOR VINO

#### Loggia del Sole

Toscana Governo 2016

94

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 30

**Sensazioni:** una gran crema di frutto al profumo, al tatto densissimamente opulenta, al sapore, in aroma mentoso e moroso, uvosamente stupenda. La simbiosi fittezza/suadanza davvero lunare. La qualità analitica, la piacevolezza organolettica del vino in esame, son fatti davvero eccezionalmente rari. E quando ad un vino può essere chiesto poco di più in termini di fittezza e morbidezza, quando il suo gusto-aroma rifugge di un ottimo nitore e turgore, allora ciò che si sente da un vino rosso di questa poderosa speziatura è un mix di polpa e mora, di amarena e lampone. La sua sofficietà soffusa, spessa, sontuosa souplesse di sapore. Splendida suadanza d'aroma della dolcezza illibata del fiore. Un gran vino.



**Informazioni:** 🇮🇹 - 📅20/07/17 - 🇸🇮 - €100.000 - 🇨🇪 Sangiovese 60%, Syrah 20%, Ciliegiole 20%

**Impressioni del produttore:** vino di freschezza avvolgente e con una buona acidità, il frutto rosso è netto e immediato e perfettamente amalgamato ad un tannino elegante e di estrema finezza.

Il Consorzio Le Chiantigiane con i suoi 2000 soci produttori e 2460 ha di vigneto è la più grande realtà cooperativa toscana. 4 cantine di vinificazione nelle zone più vocate, 2 siti di produzione, 10 fattorie socie dove vengono prodotte le specialità, formano il gruppo. Oltre 14 milioni di bottiglie vendute e distribuite in circa 30 paesi nel mondo, leader in Italia per vendite di Chianti in Grande Distribuzione Organizzata.

### GLI ALTRI VINI

#### TENIMENTI GEGGIANO PONTIGNANO

CHIANTI CLASSICO 2015

IP: 90

C: 32 - E: 29 - I: 29 - 🇮🇹 - 🇸🇮: 80.000 - 🇨🇪: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Merlot 5%

#### TENIMENTI MONTAGNA CHIANTI 2016

IP: 89

C: 32 - E: 29 - I: 28 - 🇮🇹 - 🇸🇮: 150.000 - 🇨🇪: Sangiovese 85%, Canaiolo 10%, Merlot 5%

#### MORELLINO DI SCANSANO ALBORENSE 2015

IP: 86

C: 32 - E: 28 - I: 26 - 🇮🇹 - 🇸🇮: 30.000 - 🇨🇪: Sangiovese 95%, Merlot 5%

### Commento Conclusivo

Che gran frutto stupendo svela il Loggia del Sole Toscana Governo 2016: poderoso in dolcezza mirabilmente speziata, integro e maestoso nella souplesse morbido-tannica di sapore. Non il solo gran vino di Le Chiantigiane, ma certamente il migliore. Eccelle infatti anche il Tenimenti Geggiano Pontignano Chianti Classico 2015: gran polpa, limpido e avvolgente spessore. Frutto di concentrazione mirabile anche nel tannico Morellino di Scansano Alborense 2015 e nel suadente Tenimenti Montagna Chianti 2016. Un bicchiere che vale quello di Le Chiantigiane, complimenti.

### Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89,75; QOT: 8,1

Indici complessivi: C: 32 - E: 29,5 - I: 28,25

## Le Chiantigiane

Tel: 0558070031 - Fax 0564329539

Vino	Data Deg.	C	E	I	IP
Tenimenti Montagna Chianti 2016	18-07-2017	32	29	28	89
Tenimenti Geggiano Pontignano Chianti Classico 2015	18-07-2017	32	29	29	90
Loggia del Sole Toscana Governo 2016	20-07-2017	32	32	30	94
Morellino di Scansano Alborense 2015	20-07-2017	32	28	26	86

### Commento conclusivo:

Che gran frutto stupendo svela il Loggia del Sole Toscana Governo 2016: poderoso in dolcezza mirabilmente speziata, integro e maestoso nella souplesse morbido-tannica di sapore. Non il solo gran vino di Le Chiantigiane, ma certamente il migliore. Eccelle infatti anche il Tenimenti Geggiano Pontignano Chianti Classico 2015: gran polpa, limpido e avvolgente spessore. Frutto di concentrazione mirabile anche nel tannico Morellino di Scansano Alborense 2015 e nel suadente Tenimenti Montagna Chianti 2016. Un bicchiere che vale quello di Le Chiantigiane, complimenti.

# Luca Maroni