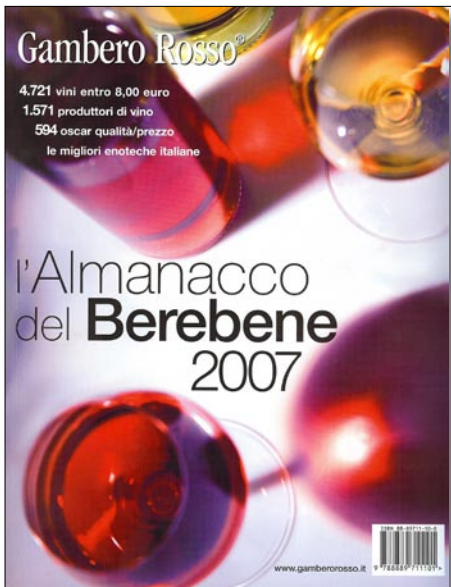


podere casina 
 rahel kimmich e marcello pirisi s.s.a.
 piagge del maiano
 58040 istia d'ombrone, grosseto
 ITALIA, tel./fax +39 0564 408210
 info@poderecasina.com
 www.poderecasina.com

L'Almanacco del Berebene 2007



**Gli Oscar
 qualità
 prezzo**



Fattoria Le Casalte
 via del Termine, 2
 fraz. Sant'Albino
 Montepulciano (SI)
 tel. 0578768248
Rosso Toscano '04
 € 4,40

Di colore rosso rubino brillante, svela al naso piacevoli profumi di frutta fresca quali la ciliegia bianca e i piccoli frutti rossi di bosco. Interessante l'aspetto gustativo, dove la piacevole acidità del canaiolo ben si sposa al ben integrato tannino e alla morbida sulsenza del sangiovese. La beva risulta quindi equilibrata e termina in un finale accattivante e in buona corrispondenza olfattiva.



Podere Casina
 Piagge del Maiano
 fraz. Isola d'Ombrone
 Grosseto
 tel. 0564408210
Morellino di Scansano '05
 € 7,70

È un Morellino improntato ad uno stile mediano, ottenuto da uve sangiovese in prevalenza con piccole aggiunte di syrah. I sentori olfattivi sono intensi e contrassegnati da note di frutti rossi maturi e una leggera speziatura. Al palato, il vino è morbido e scorrevole, fino ad un finale dolce e gustoso, segnato da tannini quasi velutati.



Castelvecchio
 via Certaldese, 30
 San Casciano in Val di Pesa (FI)
 tel. 0558248032
 tel. 0558248921
Chianti Colli Fiorentini '04
 € 7,70

Filippo Rocchi è uno dei produttori più entusiasti della denominazione dei Colli Fiorentini, tra le più dinamiche del territorio chiantigiano. Il suo credo è il sangiovese, che declina a seconda della tipologia di produzione. L'annata 2004 si mostra fresca e vivace ai profumi, dove si colgono belle note floreali e una ciliegia ben definita, mentre il corpo appare di bella stoffa, succoso e sapido senza eccedere in componenti tanniche. Ottimo il finale, lungo e piacevole.



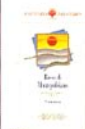
Tenuta Castigoli
 via Montegufoni, 35
 fraz. Montegufoni Val
 Montepulciano (SI)
 tel. 0571671387
Chianti '05
 € 7,10

Lino dei possedimenti Frescobaldi, dove viene una serie di vini di alto livello non si disdegna un'attenzione particolare al gusto di base. La ricotta è quando si unisce ad i profumi fruttati, come il lievito, qualche elemento che il pepe, il tutto insieme che fa della freschezza caratteristica fondamentale nale sapido.



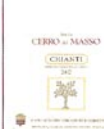
Famiglia Cecchi
 loc. Cesina dei Ponti, 56
 Castellina in Chianti (SI)
 tel. 057754311
Chianti Cl. '05
 € 8,00

Nella vasta produzione della famiglia Cecchi, che si caratterizza per una vasta gamma di etichette, questo Chianti 2005 risulta di perfetta bevibilità. Colore rubino, non troppo potente, abbina ai classici sentori fruttati, al naso, un corpo delicato, leggero, dalla vena acida adeguata e dai tannini sottili, appena accennati. Finale semplice ma pulito. Prezzo proprio al limite.



Fattoria del Cerro
 via Grazianella, 5
 fraz. Acquaviva
 Montepulciano (SI)
 tel. 0578767722
 tel. 0577677700
Rosse di Montepulciano '05
 € 7,60

La Fattoria del Cerro è l'azienda poliziana di Salaghiola. A contraddistinguere i profumi di questo Rosso di Montepulciano è soprattutto la dolcezza del frutto in confettura, di grande morbidezza e pulcritudine. Anche al gusto è la dolcezza la caratteristica dominante, ma sia una buona acidità che tannini vivaci rendono piacevolissima la beva.



Tenuta Cerro del Messo
 via Torrione
 Cerreto Guidi (FI)
 tel. 0571550167
Chianti '05
 € 6,00

Malgrado gli impegni che lo portano a girare il mondo in continuazione, l'enologo Alberto Antonini segue con cura l'azienda di famiglia e fa del suo Chianti d'annata il portabandiera di un credo che vede nel vino quotidianamente il prodotto più importante e significativo. Gioca molto sulla versatilità del naso il suo appeal, dove si riconoscono tanti frutti e lievi speziature, mentre il corpo, se pur di bella struttura, riesce ad essere di ottima bevibilità per vena acida e gustosa sapidità.