

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

## vini d'Italia 2006

Gambero Rosso\*  
Slow Food Editore



# vinid'Italia 2006

**LA GUIDA AL BERE BENE  
PER ESPERTI E CURIOSI**

**2.126 PRODUTTORI  
15.476 VINI**

**246 TRE BICCHIERI**

## GROSSETO

PODERE CASINA\*  
FRAZ. ISTIA D'OMBRONE  
PIAGGIE DEL MAIANO  
58040 GROSSETO  
TEL. 0564408210

Esordio molto convincente per l'azienda di proprietà di Rahel Kimmich e Marcello Pirisi che conta su 11 ettari vitati, per una produzione complessiva di 50mila bottiglie e si avvale della consulenza enologica di Emiliano Falsini, giovane enologo del Gruppo Matura. I vini si sono dimostrati all'assaggio tutti di ottima fattura e contraddistinti anche da tratti stilistici comuni, che meritano di essere descritti per esteso. Il Morellino Marchele '04, ottenuto da uve sangiovese e syrah, offre al naso sentori di frutta giustamente matura, ben rifinita da leggeri ma nitidi tocchi mentolati. In bocca il vino è solido e pieno, senza essere eccessivo, il che determina una piacevolissima beva, che non viene disturbata neppure dal sostegno del legno, dosato con buon equilibrio. Molto buono il Morellino '04, ottenuto da sangiovese in prevalenza con un'aggiunta davvero modesta di syrah. I profumi sono anche in questo caso molto puliti, ma il frutto è leggermente più acerbo e le spezie meno pulite. Al palato il vino ha un ingresso morbido, perdendosi leggermente al centro bocca, per poi riprendersi in un finale dolce e succoso. Infine l'Aione '03, sangiovese in purezza, maturato per 12 mesi in barrique. Piuttosto complesso al naso, alterna ai frutti rossi intense speziature e sentori di erbe aromatiche. Al gusto il vino è garbato, possedendo un ottimo bilanciamento fra tannini, rovere e frutto. Gustoso e leggermente sapido ha una progressione vivace, anche in virtù di una buona acidità, e si congeda con un finale intenso, non profondissimo e appena brusco.

|   |    |
|---|----|
| ● Aione '03                             | 5  |
| ● Morellino di Scansano '04             | 4* |
| ● Morellino di Scansano<br>Marchele '04 | 5  |