

BIBENDA 2018

Michele Scienza e suo padre Attilio, quest'ultimo noto studioso di viticoltura, sono fra i principali protagonisti della scena vitivinicola bolgherese. Da anni propongono vini impeccabili, spesso ottenuti da tagli inediti in zona, aiutati dal terroir bolgherese considerato a ragione tra i migliori d'Italia. Anche quest'anno il rigore produttivo non fa eccezione alla regola anche se causa andamento climatico poco favorevole (2014), i vini di punta Bolgheri Superiore Atis e Jassarte non vengono presentati. Ci consoliamo però con l'ottima versione di Criseo, che finalmente conquista il titolo di Bolgheri Bianco .

Bolgheri Bianco Criseo 2015



Tipologia: Bianco Doc | Uve: Vermentino 80%, Fiano, Incrocio Manzoni, Petit Manseng e Verdicchio 20% | Gr. 14% | € 22 | Bottiglie: 3.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Paglierino con intarsi oro. Espressivo e particolare, ha profilo olfattivo completo fatto di note di fiori di campo, agrumi, pesca, rosmarino, macchia marina, miele e un soffio minerale. Estratto e calore caratterizzano il sorso, che si arricchisce di sferzate fresco-sapide. Durevole la persistenza. Maturato in acciaio.

Abbinamento:

Cappellacci al nero di seppia ed astice

Bolgheri Rosso Rute 2015



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cabernet Sauvignon 80%, Merlot 20% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 40.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino splendente. Raffinati ricordi di frutti di bosco, amaretti, liquirizia, pepe in grani e tabacco dolce formano un naso intenso e ben orchestrato. Bocca morbida, con tannicità sinuosa e ben disciolta. Valida la persistenza, con ritorni speziati. Maturato 12 mesi in barrique.

Abbinamento:

Spezzatino di manzo